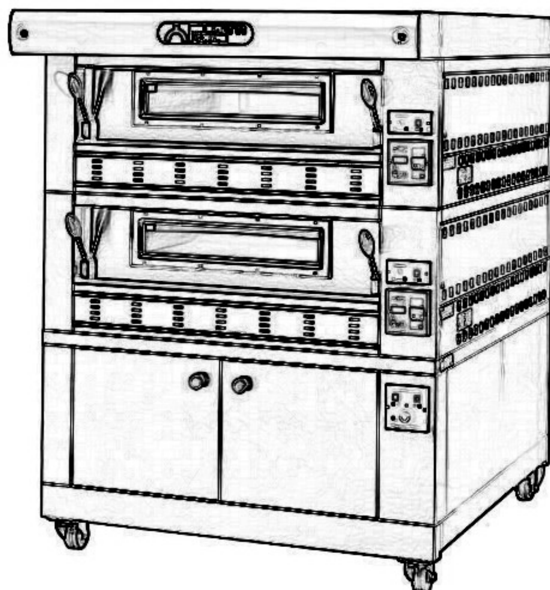
Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

P110G



Forno a gas
Gas oven
Four a gaz
Gas Ofen
Horno a gas



Cod.73340890
Ver.: A5

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / *According to 90/396/EEC Directive*)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: *Appliance:* — **FORNO PER PIZZA**

Marca: *Trade Mark:* — **MORETTI FORNI**

Modello: *Type:* — **P110G C/A2**

Costruttore: *Manufacturer:* — MORETTI FORNI S.p.A.

Indirizzo: *Address:* — Via A. Meucci, 4 – 61037 MONDOLFO (PU)

Certificato di Esame CE di tipo N° / *EC type Examination Certificate n°:* **705BN125**

Norma Applicata / *Standard type:* EN 203-1, EN 203-2, EN 437, EN 437/A1, EN 437/A2

Allegati al Certificato / *Certificate annexes:* A, B, C

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / *This Certificate cancels and replaces the previous one:*

N° 705BN125 **del / *of*:** 20/12/2002

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:



Fiume Veneto, lì 03/02/2005 Il Direttore

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministery of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI/001/E1/R1

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal "Regolamento Marcatura CE apparecchi a gas" della Flam Gas Laboratories.

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/B – 33080 Fiume V.to (PN) – Italy
Tel.(+39) 0434.959123 - Fax (+39) 0434.959559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it
Cod.Fisc e Part. IVA IT 01191830932 - R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. PN – Reg.Impr. PN n°10981





FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body 0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959122 - 3 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343
E-mail: organismofgl@flamgas.com - Web page: www.flamgas.com - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo

ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO: FORNO PER PIZZA
MARCA: MORETTI FORNI
MODELLO APPAR. CERTIFICATO: P110G C/A2
COSTRUTTORE: MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
P110G C/A3	1470 x 1580 x 1620	64,5	21,5 + 21,5 + 21,5
P110G C/A	1470 x 1580 x 640	21,5	21,5

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica



Data

20 DIC. 2002

CER/001/E2/R1

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

(Ai sensi della Direttiva 90/396/CEE / *According to 90/396/EEC Directive*)

La Flam Gas Laboratories in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti minimi stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:

As Notified Body, Flam Gas Laboratories assesses the compliance with the essential requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: *Appliance:*	**FORNO PER PIZZA**
Marca: *Trade Mark:*	**MORETTI FORNI**
Modello: *Type:*	**P110G C/B2**
Costruttore: *Manufacturer:*	MORETTI FORNI S.p.A.
Indirizzo: *Address:*	Via A. Meucci, 4 – 61037 MONDOLFO (PU)

Certificato di Esame CE di tipo N° / *EC type Examination Certificate n°:* **705BN126**

Norma Applicata / *Standard type:* EN 203-1, EN 203-2, EN 437, EN 437/A1, EN 437/A2

Allegati al Certificato / *Certificate annexes:* A, B, C

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / *This Certificate cancels and replaces the previous one:*

N° 705BN126 del / *of*: 20/12/2002

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e successive integrazioni, il presente Certificato, unitamente al rispetto di una delle procedure ivi previste, consente al Costruttore di apporre sul prodotto sopra descritto la seguente marcatura:

According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and next updating, this Certificate, together with the observance of one of the procedures there foreseen, allows the Manufacturer to affix on the above mentioned product the following marking:





Fiume Veneto, lì 03/02/2005 Il Direttore

La Flam Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di certificazioni CE ai sensi della Direttiva 90/396/CEE, secondo lettera n°757462 del 24/05/1999.

Flam Gas Laboratories is authorized by Italian Ministery of Industry to release Certification according to 90/396/EEC Directive, by letter n°757462 of 24/05/1999.

CTI/001/E1/R1

Il presente Certificato è soggetto alle condizioni previste dal "Regolamento Marcatura CE apparecchi a gas" della Flam Gas Laboratories.

This Certificate is subjected to the conditions foreseen by Flam Gas Laboratories "Rules concerning the issuing of EC Type Examination".

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. Via Mazzini, 81/B – 33080 Fiume V.to (PN) – Italy
Tel.(+39) 0434.959123 - Fax (+39) 0434.959559 - E-mail: info@flamgaslaboratories.it Web page: www.flamgaslaboratories.it
Cod.Fisc e Part. IVA IT 01181830932 – R.E.A. n°49017 C.C.I.A.A. PN – Reg.Impr. PN n°10981





FLAM GAS LABORATORIES S.r.l.

Notified Body 0705

Via Mazzini, 81/B - 33080 Fiume Veneto (PN) Italy - Tel. +39.0434.959122 - 3 r.a. - Fax +39.0434.959559 - Fax Segreteria Tecnica +39.0434.561343
E-mail: organismofgl@flamgas.com - Web page: www.flamgas.com - Cod. Fisc. e Part. IVA IT 01191830932 - Cap. Soc. € 15.600 i.v. - Reg. Impr. PN n° 01191830932
Prove di conformità alle Direttive DBT e EMC - Certificazioni CE di caldaie e apparecchi a gas per cottura - Sorveglianza CE del prodotto e dei sistemi di qualità

Allegato C al Certificato di Esame CE di Tipo
ESTENSIONI DELLA CERTIFICAZIONE

APPARECCHIO:	FORNO PER PIZZA
MARCA:	MORETTI FORNI
MODELLO APPAR. CERTIFICATO:	P110G C/B2
COSTRUTTORE:	MORETTI FORNI S.p.A.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE ESTESE			
MODELLO	DIMENSIONI (L x P x H) [mm]	POTENZA TOT. [kW]	POTENZE PARZ. [kW]
P110G C/B3	1470 x 1980 x 1620	87	29 + 29 + 29
P110G C/B	1470 x 1980 x 640	29	29

In riferimento all'allegato consegnato dal Costruttore, riportante tutte le caratteristiche delle apparecchiature i cui modelli sono sopraelencati, l'Organismo Notificato Flam Gas Laboratories S.r.l. concede l'estensione della certificazione per i modelli riportati in questo allegato.

Il Responsabile Gestione Tecnica



Data

20 DIC. 2002

INDICE

Nota:
Il presente catalogo é predisposto per la lettura in cinque lingue: Italiano Inglese Francese Tedesco e Spagnolo.

GARANZIA
Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione.**Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissione da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia**
La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE
Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

NOTA
Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE
Prima di iniziare l'utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.
Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.
Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.
Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

ATTENZIONE!
1 Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.
2 Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.
3 Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
4 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del Costruttore da personale qualificato.
5 Gli ugelli e la targa dati tecnici per la trasformazione consentita, sono consegnati in un sacchettino unitamente al forno e vanno rigorosamente conservati insieme con tutta la documentazione del forno.
6 Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizza o prodotti alimentari analoghi. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
7 L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa.
8 Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
9 Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
10 In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
11 Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore.

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti che sostanzialmente formano due elementi d'utilizzo distinti e complementari:
- camera / e di cottura superiore / i
- cavalletto o cella di lievitazione inferiore
- eventuale anello alto 300mm distanziatore tra camera/e e cavalletto/cella

La sezione cottura è formata da un elemento isolante (cappa) e da 1 o 2 o 3 camere di cottura.
Ogni modulo camera di cottura è totalmente indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, di controllo di sicurezza elettronico del bruciatore e di uno sportello a battente incernierato in basso.
Internamente, la struttura laterale e superiore sono in lamiera alluminata mentre il piano di cottura è in refrattario consentendo sia la cottura diretta al suolo che in teglia.
Il modulo inferiore può servire da supporto all'elemento cottura e può essere aperto o chiuso.
Il modulo aperto (cavalletto) è costituito da una struttura d'acciaio ed è dotato di guide portateglie.
Il modulo chiuso (cella di lievitazione) è costituito da una struttura d'acciaio, è pannellato, ha guide portateglie ed è dotato di termostato per il riscaldamento.

1.2 NORME APPLICATE

Quest'apparecchiatura risponde alle norme di sicurezza:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203 parte 2
ed è conforme alle Direttive:
Apparecchiature Gas 90/396/CEE
Bassa Tensione 73/23/CEE.

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

Le apparecchiature sono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.
Gli sportelli d'accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono sei:
- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (doppia camera)**
- **P110G C/B2 (doppia camera)**
- **P110G C/A3 (tripla camera)**
- **P110G C/B3 (tripla camera)**

Composizioni non realizzabili
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + ANELLO P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + ANELLO P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
Eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire la corretta stabilità dell'apparecchio

1.5 DATI TECNICI (vedi TAB.1)

1.6 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (vedi Fig.1)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura, che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2.

1.8 ETICHETTATURE

L'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione nei punti mostrati in (fig.3).

1.9 ACCESSORI

L'apparecchiatura è dotata dei seguenti accessori:
- serie d'ugelli per la sostituzione del tipo montati.
- targa dati tecnici alternativa

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

L'apparecchiatura è spedita normalmente montata su bancali di legno (fig.4).
I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o da scatole in cartone.

2.2 SCARICO

NOTA! Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.
Sollevare le diverse parti dell'apparecchiatura (camera di cottura, cella di lievitazione, ecc.) nei punti indicati in fig.5 tramite ganci a moschettone con un normale mezzo di carico (carro ponte, gru, muletto ecc.).

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiano i seguenti limiti:
Temperatura d'esercizio: +5°C ÷ +40°C
Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

ATTENZIONE! Nel posizionamento, montaggio e installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:
- **Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature a gas in grandi cucine**
- **Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per installazioni a gas**
- **Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per GPL**
- **Direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas**
- **Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità**
- **Regolamenti edilizi ed antincendio locali**
- **Prescrizioni vigenti antinfortunio**
- **Determinazioni vigenti norme elettrotecniche**
- **L'installazione delle apparecchiature deve essere eseguita in accordo alle leggi nazionali in vigore (ad esempio in Italia:**
  UNI CIG 8723 (1996).
  D.M.12/04/1996.
  e successive).

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchiatura la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere totalmente il collante.
Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.
I singoli moduli devono essere sovrapposti come specificato in figura 6, inserendo i piedini di riferimento di ciascun modulo nelle sedi di quello sottostante (part.A - fig.6).
Inoltre l'apparecchiatura va posizionato in un luogo ben aerato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra, 50 cm dal fondo e dalla parete destra (fig.7).
Questa distanza di 50 cm è indispensabile per garantire l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione.
ATTENZIONE! Dopo avere posizionato l'apparecchiatura nel punto previsto e serrato i freni delle ruote anteriori, provvedere munirsi di almeno 4 staffe adeguatamente robuste che assicurino l'apparecchio al pavimento od al muro(esempio fig. 8) in modo da impedirne ogni movimento dovuto a qualsiasi causa; le staffe devono essere smontabili per potere effettuare pulizie eccezionali.

2.4.1 MONTAGGIO SUPPORTO

Vedi Fig.16
Part. A
- accostare i 4 tubolari inferiori,
- inserire le gambe nella riquadratura e fare combaciare i fori.

Part. B
- inserire tutte le viti dei tubolari laterali (corti),
- inserire solo le viti più esterne dei tubolari anteriore e posteriore (lunghi),
- inserire i dadi rispettivi dal lato interno delle gambe,
- serrare il tutto perfettamente in quadro ed in piano.

Part. C
- accostare i 2 tubolari laterali superiori alle gambe (il foro con distanza maggiore dall'estremità va sul lato anteriore),
- inserire le viti ed i dadi e serrare il tutto,
- accostare i tubolari corti superiori, inserire tutte le viti, accostare i supporti teglie e serrare,
- inserire le quattro viti inferiori ai tubolari corti di base e serrare.
- accostare i supporti teglie centrali e serrare,

Part. D
- verificare il corretto serraggio di tutte le viti,
- inserire i tappi di chiusura all'estremità dei tubolari,
- inserire i tappi su tutti i fori esterni dei tubolari,

- rovesciare di fianco il telaio e fissare con le viti le ruote alla piastra; le ruote girevoli frenanti anteriori e le ruote fisse posteriori,
- verificare il corretto serraggio di tutte le viti.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO GAS

ATTENZIONE! I collegamenti con la rete del gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato munito di regolare licenza.
Controllare che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui verra'alimentata.
Prima di effettuare il collegamento gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella riportata in Tab.1, la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.
In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.
Il collegamento con la rete del gas potrà essere fisso oppure scollegabile, a monte dell'apparecchio deve esservi un rubinetto d'intercettazione certificato
Qualora si impieghino tubi flessibili, questi dovranno essere in acciai inossidabili secondo normativa vigente.
Usare come sigillante su filetto tubo ingresso gas **LOCTITE 577**
Al termine del lavoro di collegamento si deve effettuare una prova di tenuta con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione.

2.5.2 SCARICO VAPORI E GAS COMBUSTI

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori e gas combusti deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.
I forni per pizza sono apparecchiature del tipo **B11** e necessitano di un'evacuazione naturale attraverso camino con interposizione del sistema d'interruzione di tiraggio.
L'interruttore di tiraggio è parte integrante del volume di consegna.
In merito all'aerazione del locale nel quale è installata l'apparecchiatura, attenersi alle prescrizioni del punto 2.4.
In merito al collegamento è da rispettare quanto di seguito descritto.
Il canale d'evacuazione dei vapori e dei gas combusti è posto sul retro dell'apparecchiatura (fig.9 part.C).
Applicare la presa dell'interruttore di tiraggio sulla sommità dello scarico (fig.9 part.B) avvitando le tre apposite viti; procedere quindi, all'inserimento dell'interruttore di tiraggio stesso (fig.9 part.A).
Con un tubo:
Ø200 per P110G C/A-A2-B-B2
Ø250 per P110G C/A3-B3
reperibile in commercio effettuare il collegamento all'interruttore di tiraggio (fig.9 part.A) in osservanza delle prescrizioni relative allo scarico fumi esausti.
ATTENZIONE! Il canale d'evacuazione dei vapori e dei gas combusti si scalda durante il funzionamento del forno, non toccarlo per non ustionarsi.

2.5.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.
- **Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.**
- **Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore d'impianto generale sia in posizione "off".**
- **La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.**

2.5.3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singola camera di cottura, un interruttore onnipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete. L'interruttore deve avere apertura tra i contatti di almeno 3 mm.
NOTA! Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.
L'alimentazione elettrica per l'apparecchiatura avviene con una tensione di AC 230 V 1 50/60Hz (vedi targhetta matricola fig.2 part.A).
Per effettuare il collegamento elettrico rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.10).
Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.
Inserire nell'apposito foro passacavo (fig.11 part.A) un cavo di sezione minima 3 x 2,5 mm^2 e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in fig.12.
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo.
ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra. A tale scopo, sulla morsettiera di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (fig.12) con il simbolo al quale deve essere allacciato correttamente il filo di terra.
Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura (fig.11 part.B).
E' contraddistinto con il simbolo ⏚.

2.5.3.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale onnipolare idoneo ai valori riportati sulla targhetta matricola, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete.
NOTA! Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.
La cella di lievitazione è consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta matricola (fig.2 part.B).
Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella a sinistra (fig.13).
Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.
Inserire nell'apposito foro passacavo (fig.14 part.A) un cavo di sezione minima 3x2,5 mm^2 e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura15. Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo.
ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra. A tale scopo, sulla morsettiera di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (fig.15) con il simbolo al quale deve essere allacciato correttamente il filo di terra.
Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura (fig.14 part.B).
E' contraddistinto con il simbolo ⏚.
ATTENZIONE! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche sopra riportate non sono rispettate.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:
tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente;
tutte le operazioni di collegamento gas e scarico vapori siano state eseguite correttamente;
tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

3.1.1 CONTROLLO UGELLI

Controllare che l'apparecchiatura (categoria e tipo di gas tarato) sia predisposta per la famiglia ed il gruppo di gas disponibile. In caso contrario provvedere alla trasformazione per la famiglia di gas disponibile.
L'apparecchio va messo in funzione con gli ugelli previsti per la portata termica nominale (vedi dati tecnici TAB.1).
ATTENZIONE! Le viti di regolazione della valvola non possono essere manomesse, queste sono tarate e sigillate in stabilimento.

3.1.2 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GPL (G30-G31)

La portata termica nominale si raggiunge con l'ugello indicato nella tabella degli ugelli (vedi dati tecnici TAB.1), la boccola dell'aria (fig.21 part.D) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.
La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1):

In caso di pressione fuori dei valori riportati avvisare l'esecutore dell'impianto e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

3.1.3 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GAS METANO (G20-G25)

La portata termica nominale si raggiunge con l'ugello indicato nella tabella degli ugelli (vedi dati tecnici TAB.1), la boccola dell'aria (fig.21 part.D) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.

La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1):

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

NOTA! Qualora fosse desiderato un controllo supplementare della portata termica, questo può essere effettuato con il metodo volumetrico.

3.1.4 CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ENTRATA

La pressione d'entrata è da misurare con un manometro ad acqua (p. Es. un manometro ad U, con risoluzione minima di 0,1 mbar).

Eseguire l'operazione come segue:

- Smontare il pannello laterale destro (fig.20 part.C).
- Allentare la vite di tenuta all'interno della valvola (fig.17 part.A)
- Collegare il manometro ad U alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchio come da istruzioni delle stesse.
- Rilevare la pressione.
- Spegnere l'apparecchio come da istruzioni delle stesse.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare la vite di tenuta(fig.17 part.A).
- Rimontare il pannello laterale destro (fig.20 part.C).

NOTA! La pressione va rilevata con tutte le camere in funzione.

3.1.5 CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

La boccola dell'aria (fig.21 part.D) deve avere la quota
X=vedi dati tecnici TAB1.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! Il vetro e lo sportello si scaldano durante il funzionamento del forno, non toccarli per non ustionarsi.

Sul montante destro anteriore della camera di cottura sono situati due quadri comandi come mostrato in figura 18.

1. Interruttore generale (ON/OFF).
2. Termostato di sicurezza (Reset).
3. Regolazione temperatura (+ up / - down).
4. Display della temperatura impostata (Set Point).
5. Display della temperatura interna.
6. Tasto accensione/spegnimento luce camera (light)
7. Tasto di riarmo.
8. Spia segnalatrice bruciatore
9. Tasto di accensione/spegnimento camera cottura

NOTA! La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno. Però, per sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quelle tradizionali.

Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita, evitando colpi o pressioni eccessive.

Per mettere in funzione la camera di cottura eseguire le seguenti fasi:

a) Accendere l'interruttore generale (fig.18 part.1) sul quadro superiore: l'interruttore e il pannello elettronico sottostante si illuminano.

b) Impostare la temperatura di cottura desiderata azionando i pulsanti (fig.18 part.3). Tale valore compare sul display luminoso di destra (fig.18 part.4).

c) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.18 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.

d) Quando l'elettrodo di accensione del bruciatore ha raggiunto la temperatura di accensione, il led luminoso rosso della spia di segnalazione del bruciatore in uso (fig.18 part.8) si illumina e dopo alcuni secondi parte il bruciatore.

Se dopo 15/20 secondi dall'illuminazione del led di segnalazione del bruciatore in uso (fig.18 part.8), il bruciatore non parte, si accende il led luminoso del tasto di riarmo (fig.18 part.7), che segnala il blocco del bruciatore.

Tale sistema di sicurezza interviene rilevando l'assenza della fiamma tramite una sonda ionizzata posta sopra il bruciatore: se la sonda non è investita dalla fiamma per un intervallo di 5", l'erogazione di gas è immediatamente interrotta.

Verificare che arrivi il gas al bruciatore (cioè che il rubinetto di erogazione gas sia aperto), attendere 20 secondi e riarmare il bruciatore spingendo il tasto di riarmo (fig.18 part.7).

ATTENZIONE! Se il led non si spegne significa che il bruciatore resta in blocco e che quindi si è verificata qualche anomalia per cui è necessario contattare il servizio di assistenza tecnica.

NOTA! Quando la temperatura interna della camera di cottura (fig.18 part.5) raggiunge la temperatura fissata (fig.18 part.4) il bruciatore si spegne. Quando la temperatura all'interno della camera scenderà sotto il valore impostato (fig.18 part.5) il bruciatore si accenderà nuovamente in automatico.

e) La temperatura massima impostabile (fig.18 part.4) è fissata a 450°C (842°F).

Qualora la temperatura interna superi tale soglia massima per anomalia, interviene automaticamente il termostato di sicurezza (fig.18 part.2) che blocca il funzionamento dell'apparecchiatura spegnendo il bruciatore. Tutti i led luminosi del quadro comandi inferiore inizieranno a lampeggiare in segno di allarme.

ATTENZIONE! Staccare l'alimentazione elettrica e gas, fare raffreddare l'apparecchiatura, ed interpellare l'installatore specializzato dotato dei necessari requisiti professionali che dovrà individuare la causa che hanno determinato l'eccessiva temperatura, eliminare la causa della sovratemperatura, controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato ed eventualmente sostituirlo, sostituire sempre il/i bruciatore/i in quanto le deformazioni dovute all'eccesso di temperatura comportano il rischio che il suo utilizzo porti ad una deflagrazione; sostituire sempre la termocoppia (part 32 Tav. A).

Per ripristinare il funzionamento del forno svitare il cappuccio del termostato di sicurezza (fig.18 part.2), praticare una pressione sul pulsantino sottostante.

Il pulsantino presente all'interno riarmerà il termostato, il quadro inferiore smetterà di lampeggiare e l'apparecchiatura ripartirà normalmente.

Riposizionare il cappuccio di protezione (fig.18 part.2) sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.

f) Il tasto "Light" (fig.18 part.6) serve per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura.

g) Per spegnere l'apparecchiatura è sufficiente azionare l'interruttore generale (fig.18 part.1).

Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nello stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

3.3 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 19.

1. Spia luminosa (ON/OFF).
2. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).
3. Termostato di accensione e regolazione.

Per mettere in funzione la cella di lievitazione eseguire le seguenti fasi:

a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.19 part.3), si accende la spia (fig.19 part.1).

b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C (149°F).

c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig.19 part.3) a zero.

3.4 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Messe in funzione le camere di cottura e la cella di lievitazione secondo i punti 3.2 e 3.3 controllare il funzionamento dell'apparecchio.

Controllare la corretta evacuazione dei fumi.

Controllare la perfetta accensione e la stabilità della fiamma del bruciatore.

3.5 TRASFORMAZIONE E/O ADATTAMENTO

Tutte le operazioni devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Prima di effettuare il collegamento del nuovo gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella riportata in Tab.1, la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas, (es. da metano a GPL), si rende necessaria la sostituzione dell'ugello, in merito è da consultare la tabella " Dati tecnici TAB.1".

Gli ugelli per i vari tipi di gas sono consegnati in un sacchettino unitamente all'apparecchiatura.

Per la trasformazione chiudere il rubinetto del gas, alzare la protezione anteriore (fig.20 part.A) (per il P110G A smontare anche la copertura fig.20 part.B), togliere il sigillo sull'ugello, svitarlo dal bruciatore (fig.21

part.C) e sostituirlo con quello corretto, risigillare l'ugello con un punto di vernice rossa.
Togliere il sigillo sulla boccola dell'aria primaria, regolare la boccola (fig.21 part.D) a quota X= vedi dati tecnici TAB.1.
Risigillare la boccola dell'aria primaria con un punto di vernice rossa.
ATTENZIONE! Se è stata effettuata una trasformazione secondo punto 3.5, applicare la targhetta con i dati corretti in posizione A sopra alla precedente (fig.3).

3.6 FERMATA

- Spegnere gli interruttori di accensione generali dell'apparecchiatura (fig.18 part.1) e della cella di lievitazione (fig.19 part.3).
- Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno.
- Chiudere il rubinetto del gas.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione gas chiudendo il rubinetto centrale e l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura e/o alla cella di lievitazione .
Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

4.2 PULIZIA

Pulire giornalmente le parti esterne con un panno asciutto (fig.22). Per la pulizia esterna evitare nel modo più assoluto l'uso di solventi, di prodotti detergenti contenenti sostanze clorate o abrasive, nonché di paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune.
ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione.
Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi
ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni
ATTENZIONE! E' vietato utilizzare per la pulizia delle camere detergenti nocivi alla salute.
ATTENZIONE! In occasione di pulizie eccezionali che richiedano lo spostamento del forno le operazioni che seguono devono essere fatte da personale specializzato: eseguire le operazioni al punto 4.1, provvedere a disinstallare il tubo di scarico, la fornitura di gas ed elettricità, smontare le staffe di posizionamento forno e sganciare i freni delle ruote anteriori, procedere alle operazioni di pulizia; eseguire le operazioni inverse per il ripristino dell'apparecchiatura.
ATTENZIONE! Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura, in particolare lo stato del bruciatore che se dovesse presentare qualsiasi tipo di anomalia deve essere immediatamente sostituito.
Intervenendo sul circuito del gas per eventuali manutenzioni va usata come sigillante LOCTITE 577

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione gas chiudendo il rubinetto centrale e l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura e/o alla cella di lievitazione.
Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.
ATTENZIONE! Periodicamente (almeno una volta all'anno), ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura, in particolare lo stato del bruciatore che se dovesse presentare qualsiasi tipo di anomalia deve essere immediatamente sostituito.
Intervenendo sul circuito del gas per eventuali manutenzioni va usata come sigillante LOCTITE 577

5.2 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.2.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della camera di cottura, eseguendo le seguenti operazioni:
- Svitare la calotta (fig.23 part.A) e sostituire la lampadina (fig.23 part.B) e/o la calotta.
- Riavvitare la calotta.

5.2.2 SOSTITUZIONE DELL'ACCENDITORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della candela di accensione procedere come segue:
- Alzare la protezione anteriore (Fig.20 part.A).
- Togliere il coperchio sottostante.
- Togliere le viti di fissaggio della candela di accensione.
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Scollegare elettricamente l'accenditore sulla scheda di accensione (part.23 tav.A).
- Scollegare i faston della candela di accensione.
- Sostituire la candela di accensione (part.16 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.3 SOSTITUZIONE DEL RILEVATORE DI FIAMMA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del rilevatore di fiamma procedere come segue:
- Alzare la protezione anteriore (Fig.20 part.A).
- Svitare le viti e togliere il coperchio sottostante.
- Togliere le due viti di fissaggio del rilevatore di fiamma.
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Scollegare elettricamente il rilevatore di fiamma sulla scheda di accensione (part.23 tav.A).
- Sostituire il rilevatore di fiamma (part.17 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.4 SOSTITUZIONE DEL PIROMETRO DIGITALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale di controllo cottura procedere come segue:
- Svitare le due viti di fissaggio pirometro.
- Scollegare i connettori del pirometro.
- Sostituire il pirometro (part.29 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.2.5 SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere come segue:
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia.
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia.
- Sostituire la termocoppia (part.32 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.2.6 SOSTITUZIONE DELLA SCHEDA DI ACCENSIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della scheda di accensione procedere come segue:
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Scollegare elettricamente la scheda di accensione.
- Sostituire la scheda di accensione (part.23 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.7 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del trasformatore procedere come segue:
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio
- Scollegare elettricamente il trasformatore.
- Sostituire il trasformatore (part.18 tav.A).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.8 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere come segue:
- Rimuovere le viti di fissaggio della cornice anteriore sportello.
- Togliere la cornice anteriore.
- Togliere la guarnizione anteriore.
- Sostituire il vetro temperato (part.3 tav.A) rimuovendolo dalla parte anteriore.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.9 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della molla maniglia procedere nel seguente modo:
- Togliere il pannello laterale sinistro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Scollegare la molla (part.14 tav.A) svitando i due dadi di fissaggio.
- Sostituire la molla, tarando la tensione della stessa tramite i due dadi.
- Eseguire le operazioni inverse di rimontaggio del pannello.

5.2.10 SOSTITUZIONE DEI PIANI REFRATTARI

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione dei piani refrattari superiori ed inferiori procedere nel seguente modo:
- Aprire lo sportello anteriore (part.4 tav.A).
- Sollevare il piano refrattario superiore (part.27 tav.A) facendo leva con un cacciavite.
- Sollevare il piano refrattario inferiore (part.26 tav.A) facendo leva con un cacciavite.
- Sostituire i piani refrattari.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.11 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Svitare le due viti di fissaggio.
- Scollegare i faston del termostato.
- Togliere il pannello laterale destro svitando le quattro viti di fissaggio.
- Aprire lo sportello anteriore (part.4 tav.A) ed allentare le due viti nella parte superiore anteriore della camera che bloccano il sensore termostato.
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata (fig.24).
- Sostituire il termostato (part.19 tav.A) con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata, se necessario.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all’interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:
- Svitare la calotta (fig.25 part.A) e sostituire la lampadina (fig.25 part.B) e/o la calotta.
- Riavvitare la calotta.

5.3.2 SOSTITUZIONE DEL POMELLO DELLO SPORTELLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pomello procedere nel seguente modo:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione.
- Togliere il tappo.
- Svitare il dado di fissaggio interno del pomello.
- Sostituire il pomello (part.2 tav.B) riavvitando il dado di fissaggio.

5.3.3 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Togliere le viti di fissaggio del quadro elettrico.
- Scollegare i faston del termostato.
- Togliere la manopola (part.5 tav.B) del termostato fissata a pressione.
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.B) del termostato.
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella
- Sostituire il termostato (part.7 tav.B) con il relativo sensore.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del crichetto calamitato procedere come segue:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione.
- Togliere l'anello seeger di tenuta.
- Sostituire il crichetto calamitato.

5.3.5 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO E DELLA GHIERA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato e/o la relativa ghiera si sostituiscono all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:
- Togliere la manopola (part.5 tav.B) del termostato fissata a pressione;
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.B).
- Sostituire la ghiera e/o la manopola.

5.3.6 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA GIALLA E/O DELL'INTERRUTTORE LUCE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della spia luminosa gialla e/o dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:
- Togliere le viti di fissaggio del quadro elettrico.
- Scollegare i faston, della spia gialla e/o dell'interruttore luce;
- Sostituire la spia luminosa gialla (part.14 tav.B);
- Sostituire l'interruttore luce (part.4 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.7 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:
- Svitare le viti di fissaggio.
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze.
- Togliere le resistenze (part.10 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

6 RUMORE

In rispetto all’ordinamento sulla rumorosità delle macchine del 18 gennaio 1991, si dichiara, che questo apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che non provoca rumore oppure che nemmeno in casi eccezionali supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

7 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole

Tav.A Assieme camera cottura
Tav.B Assieme cella di lievitazione
Tav.C Schema elettrico camera di cottura.
Tav.D Schema elettrico cella di lievitazione.

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:
- Numero di matricola
- Tipo apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente.

INDEX

Note:
This catalogue is printed in five languages: Italian, English, French, German and Spanish.

WARRANTY
Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.
Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party. Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs and whatever depends on normal wear and deterioration of both the system and its accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.
Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING
This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE
This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the appliance.

DEAR CUSTOMER
Before using the appliance, please read this user manual.
For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.
This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.
The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **The nozzles and the technical rating plate for allowed transformation are supplied in a bag along with the oven and must be kept with all the oven documentation.**
6. **This appliance must only be employed for the purposes for which it was designed: to cook pizza or similar food products. Any other use can be classed as improper.**
7. **The appliance must only be used by persons trained to operate it.**
8. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
10. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
11. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the appliance elsewhere, always ensure that this manual remains with the appliance, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**

1 TECHNICAL DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other, which basically form two distinct and complementary elements:
- upper baking chamber/s
- lower stand or leavening compartment
- optional spacer ring 300mm thick between the chamber/s and stand/compartment

The baking section comprises an insulating element (hood) and 1 or 2 or 3 baking chambers.
Each baking chamber is totally independent and has electronic temperature regulation, a safety thermostat, electronic safety burner control and a bottom-hinged door.
The lateral and upper internal structure is in aluminised metal plate, while the cooking surface is refractory for direct contact cooking or pan cooking.
The lower unit can be used as support for the cooking element and it can be either open or closed.
The open unit (support element) comprises a steel structure fitted with tray holder guides.
The closed unit (leavening compartment) comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 REGULATIONS APPLIED

This oven complies with the following safety regulations:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203 part 2
and complies with Directives:
Gas appliances 90/396/CEE
Low voltage 73/23/CEE.

1.3 WORKPLACES

The ovens are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the oven, and they must be attended to while in operation.
The doors giving access to the ovens are located at the front.

1.4 MODELS

There are six models available:
- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (double chamber)**
- **P110G C/B2 (double chamber)**
- **P110G C/A3 (triple chamber)**
- **P110G C/B3 (triple chamber)**

The following compositions are not possible
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
Any support that is not supplied by the manufacturer must be of a type suitable to guarantee the appliance a proper level of stability

1.5 TECHNICAL DATA (see TABLE 1)

1.6 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the oven SERIAL NUMBER, which can be found on the plate fixed as shown in fig.2.

1.8 LABELLING

The oven is supplied with warning labels at the points shown in fig.3.

1.9 ACCESSORIES

The oven is equipped with the following accessories:
- set of nozzles for replacing those provided.
- alternative technical rating plate

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The oven is generally delivered fastened to wooden pallets (fig. 4).
Each part is protected by a plastic film or by cardboard boxes.

2.2 UNLOADING

NOTE! On receiving the oven, it is advisable to check its conditions and quality.
Lift the various parts of the apparatus (baking chamber, leavening compartment etc.), at the points indicated in figure 5, using clip hooks and a normal lifting device (bridge crane, crane, fork lift, etc.).

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:
Working temperature: +5°C ÷ +40°C
Relative humidity: 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:
- **Laws and standards in force regarding the installation of gas appliances in large kitchens.**
- **Laws and standards in force regarding technical regulations for gas appliances.**
- **Laws and standards in force regarding technical regulations for LPG.**
- **Directives and indications issued by the gas supply network.**
- **Directives and indications issued by the electricity supply network.**
- **Local building and fire-prevention laws.**
- **Accident prevention regulations.**
- **Regulations in force of the electromechanical rules.**
- **The appliances must be installed in conformity with current national regulations (for example in U.K. :**
  - **STATUTORY INSTRUMENT 1998 number2451: The Gas Safety (Installation and Use) Regulations.**
  - **THE BUILDING REGULATIONS 2000:**
    Approved Document J – Combustion appliances and fuel storage systems (2002 edition).
    Approved Document L1 – Conservation of fuel and power in dwellings (2002 edition).
    Approved Document L2 – Conservation of fuel and power in buildings other that dwellings (2002 edition)
  - **BS 5440: 2000 – Installation and maintenance of fuels and ventilation for gas appliances of rated heat input not exceeding 70 Kw.**
    Part. 1 – Flues.
    Part. 2 – Ventilation.
  - **BS 5440: 2000 – Installation and maintenance of flues and ventilation for gas appliances of rated heat input not exceeding 70 Kw.**
  - **BS 6173: 2001 – Specification for the installation of gas-fired catering appliances.**
  - **HSE (Health and Safety Executive), and following updating. and later amendments).**

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.
Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.
The single elements must be placed one on top of the other as specified in figure 6, placing the feet in the slots of each element below (item A - fig.6).
The oven must be positioned in a well-ventilated area, at least 10 cm from the left side wall, and 50 cm from the rear wall and the right wall (fig.7).
This distance of 50 cm is essential in order to guarantee access during maintenance operations.
WARNING! After positioning the appliance in location foreseen and locking the brakes on the front wheels, fix the appliance to the floor or wall (example fig. 8) using at least 4 brackets of sufficient strength, so as to prevent it from moving for any reason; it must be possible to remove the brackets in order to carry out special cleaning operations.

2.4.1 MOUNTING THE SUPPORT

See Fig.16
Detail A
- bring together the 4 lower pipes,
- insert the legs in the frame and match the holes.

Detail B
- insert all the side pipe screws (short),
- insert only the outermost screws of the front and rear pipes (long),
- insert the nuts on the internal side of the legs,
- tighten well after making sure the assembly is set level and square.

Detail C
- bring the two upper side pipes towards the legs (the hole furthest from the end goes at the front),
- insert the screws and nuts and tighten them well,

- bring the short upper pipes together, insert all the screws, move the tray holders together and tighten,
- insert the four lower screws in the short base pipes and tighten.
- move the central tray holders together and tighten,

Detail D
- check that all screws are tightened,
- insert the closing plugs at the ends of the pipes,
- insert plugs into all external pipe holes,
- turn the frame on its side and fix the wheels to the plate; the castor wheels with brake at the front and the fixed wheels at the back, using the screws,
- check that all the screws are firmly tightened.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 GAS CONNECTION

WARNING! Connection to the gas network must only be carried out by specialised personnel with a proper license.
Check that the appliance has been set up to take the kind of gas that is actually supplied.
Before connecting to the gas supply, check that the appliance supply pressure is the one indicated in Tab.1, and that this pressure is guaranteed to remain unchanged on a long term basis.
If the supply pressure is outside the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the appliance until the cause has been identified and eliminated.
Connection to the gas network can be fixed or removable, a certified stop tap must be fitted upstream of the oven.
If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to current standards and norms.
Use **LOCTITE 577** sealant on the gas inlet pipe thread.
When connections have been completed, carry out a seal test with the aid of a non-corrosive leak finder spray.

2.5.2 VAPOUR AND GAS EXHAUST

WARNING! The vapour and gas exhaust connection must be done exclusively by qualified personnel.
Pizza ovens are type **B11** equipment and require natural exhaust through a chimney with an extractor switch system.
The extractor switch system is delivered with the oven.
For aeration of the area where the oven will be installed, see the instructions in 2.4.
For connections, the following instructions must be complied with:
The vapour and gas exhaust pipe is located on the back of the oven (fig. 9 item C).
Fit the closing plug at the end of the exhaust (fig.9 item B) turning the three screws provided; then fit the exhaust extractor switch itself (fig.9 item A).
Using a pipe:
Ø200 for P110G C/A-A2-B-B2
Ø250 for P110G C/A3-B3
of the kind commercially available, make the connection to the extractor switch (Fig. 9 item A) in compliance with current exhaust fume discharge requirements.
WARNING! The steam and exhaust gas extractor pipe will heat up when the oven is working. Do not touch it, or you will burn yourself.

2.5.3 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.
- **Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.**
- **Before starting the connection procedure, check that the main power switch has been turned to the “off” position.**
- **The rating plate contains all the information necessary for proper connection.**

2.5.3.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! Each baking chamber must be fitted with a main homopolar switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains. The switch must have a contact aperture of at least 3 mm.
NOTE! The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.
Electrical supply for the equipment is 230 Vac 1 50/60Hz (see rating plate fig.2 item A).
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 10). The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with a minimum cross-section of 3 x 2,5 mm^2 in the cable raceway provided (fig.11 item A) and connect it to the terminal board as illustrated in fig.12.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption.
WARNING! It is essential that the oven be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig.12). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
These ovens must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the oven (fig.11 item B).
It is marked with the symbol ⏚.

2.5.3.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE LEAVENING COMPARTMENT

WARNING! The compartment must be fitted with a main homopolar switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.
NOTE! The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.
The leavening compartment is delivered with a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate (fig. 2-part B).
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the left hand rear side of the compartment (fig.13).
The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with a minimum cross-section of 3 x 2,5 mm^2 in the cable raceway provided (fig.14 item A) and connect it to the terminal board as illustrated in fig.15. When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption.
WARNING! It is essential that the oven be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig.15). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
These ovens must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the oven (fig. 14-part B).
It is marked with the symbol ⏚.
WARNING! The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:
all electrical and earthing connections have been properly made;
all gas and vapour exhaust connections have been properly made;
all control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

3.1.1 CHECKING NOZZLES

Check that the oven (rated gas category and type) is set up for the type and family of gas supplied. If this is not the case, convert to the type of gas available.
The oven must be put into operation using the nozzles foreseen for the rated thermal capacity (see technical data TAB.1).
WARNING! The valve adjustment screws must not be tampered with: they are calibrated and sealed in the factory.

3.1.2. CHECKING THERMAL CAPACITY WITH LPG (G30-G31)

The rated thermal capacity is achieved with the nozzle indicated in the table (see technical data TAB.1), the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1.
Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

Should the pressure be outside the values indicated above, advise those responsible for the system and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

3.1.3 CHECKING THE THERMAL CAPACITY WITH METHANE GAS (G20-G25)

The rated thermal capacity is achieved with the nozzle indicated in the table (see technical data TAB.1), the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1.
Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1).
Should the pressure be outside the values indicated above, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.
NOTE! Should an additional test be required for the thermal capacity, it can be performed using the volumetric method.

3.1.4 CHECKING INLET PRESSURE.

The inlet pressure must be measured with a water manometer (for example a U manometer, with a minimum resolution of 0.1 bar).
To do this, proceed as follows:
- Remove the right hand side panel (fig.20 item C).
- Loosen the seal screw inside the valve (fig.17 item A)
- Connect the U manometer to the pressure takeoff.
- Turn the oven on as described in the instructions.
- Measure the pressure.
- Turn the appliance of as indicated in the instructions.
- Remove the manometer.
- Tighten the seal screw again (fig.17 item A).
- Replace the right hand side panel (fig.20 item C).

NOTE! The pressure must be read with all the chambers operating.

3.1.5 CHECKING THE PRIMARY AIR

The air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance
X= see technical data TAB.1.

3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER

WARNING! The glass and the door will heat up when the oven is working. Do not touch them, or you will burn yourself.
Two control panels are fitted on the front right hand side of the baking chamber, as shown in figure 18.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point)
5. Internal temperature display
6. Baking chamber light on/off button (light)
7. Reset button
8. Burner warning light
9. Baking chamber on/off button

NOTE! The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.
To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact.
To turn the baking chamber on, proceed as follows:

a) Turn the main switch (fig.18 item 1) on the top control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel below it will light up.
b) Set the required cooking temperature using the buttons provided (fig.18 item.3). The temperature will appear on the luminous display on the right side (fig.18 item 4).
c) Supply power to the chamber using the ON/OFF button (fig.18 item 9): a red LED will light up in the top right hand corner.
d) When the electrode lighting the burner has reached the correct temperature, the red led indicating burner in use (fig. 18 item 8) comes on and after a few seconds the burner starts up.

If the oven does not start up 15\20 seconds after the "burner in use" indicator light comes on (fig.18 item 8), the luminous indicator on the reset button will light up (fig.18 item 7) indicating that the burner is blocked.
This safety system intervenes to detect an absence of flame by means of an ionised probe located over the burner: if this probes is not submerged by the flame for an interval of five seconds, the gas supply is immediately cut off.
Check that gas is reaching the burner (i.e. check that the gas supply tap is open), wait 20 seconds and then reset the burner by pressing the reset button (fig.18 item 7).
WARNING! If the indicator light does not turn off this means that the burner is still blocked, and therefore that a malfunction has occurred. In this case, contact the technical service department.
NOTE! When the temperature inside the baking chamber (fig.18 item 5) reaches the set temperature (fig.18 item 4), the burner switches off.
When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.18 item 5), the burner will light up again automatically.

e) The maximum temperature that can be set (fig. 18 item 4) is 450°C (842°F).
If the internal temperature exceeds this maximum limit due to a fault, the safety thermostat automatically will trigger (fig.18 item 2) stopping oven operation and turning off the burner. All the LED's on the lower control panel will start flashing, signalling alarm.

WARNING! Disconnect the power supply and the gas supply, leave the appliance to cool down, and call a specialised installation technician with the necessary qualifications to identify the cause of overheating. Eliminate the problem, check that none of the components in the appliance have been damaged and replace if necessary. Always replace the burner/s, as any deformation due to overheating mean that any further use will cause a fire hazard; always replace the thermocouple (item 32 Plate A).
To restore the oven to normal operation, unscrew the safety thermostat cap (fig.18 item 2) and press the button underneath it.
The button inside will reset the thermostat, the lower panel will stop flashing and the oven will start up normally.
Replace the protection cap (fig. 18 item 2) over the safety thermostat to avoid it being damaged and compromising oven operation.

f) The "Light" button (fig.18 item 6) is used to turn the lighting inside the baking chamber on and off.
g) To turn the oven off, merely press the main switch (fig.18 item 1).
When the oven is turned on again, the control panel will be in the state as when it was last turned off.

3.3 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 19.

1. Indicator light (ON/OFF).
2. On/off switch for inside light.
3. Start-up and regulation thermostat.

To start the leavening compartment, proceed as follows:

a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.19 item 3), the indicator light will come on (fig.19 item 1).
b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (149°F).
c) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig.19 item 3) back to zero.

3.4 OPERATIONAL CHECK

Once the baking chambers and the leavening compartment are operational, according to 3.2 and 3.3, check that the appliance functions.
Check that the exhaust works correctly.
Check for perfect start-up and the stability of the burner flame.

3.5 TRANSFORMATION AND / OR ADAPTATION

All operations must be carried out by specialised and duly licensed technicians.
Before connecting to the new gas supply, check that the appliance supply pressure is the one indicated in Tab.1, and that this pressure is guaranteed to remain unchanged on a long term basis.
If the supply pressure is outside the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the appliance until the cause has been identified and eliminated.
To adapt to another type of gas, (for instance from methane to LPG), it is necessary to replace the nozzle. For this, please consult the "Technical data TAB.1".
The nozzles for different types of gas are supplied in a small bag together with the oven.
For transformation, close the gas tap, raise the front protection (fig.20 item A) (for the P110G A it will also be necessary to remove the cover fig.20 item B), remove the seal on the nozzle, unscrew it from the burner (fig.21 item C) and replace it with the correct one, sealing the nozzle again with a drop of red paint.
Remove the seal from the primary air feed opening, adjust the feed opening (fig.21 item D) so that it is at a distance X= see technical data TAB.1.
Seal the primary air feed opening again with a drop of red paint.
WARNING! If a transformation or adaptation has been made according to 3.5, attach the rating plate with corrected data in position A on top of the previous one (fig.3).

3.6 STOPPING

Turn the main oven on/off switches (fig.18 item 1) and the leavening compartment switches (fig.19 item 1) to "off".
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.
- Turn off the gas tap

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the gas supply by closing the main tap and disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.
All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

4.2 CLEANING

Clean the outside parts of the oven every day using a dry cloth (fig.22). When cleaning the exterior, never use solvents, detergent products containing chlorine or abrasives, wire wool, brushes or common steel scrapers.
WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure.
Do not clean the tempered glass doors when they are still hot.
WARNING! Any grease that has spilled during cooking must be removed from the baking chamber daily, to avoid the risk of possible explosions.
WARNING! Under no circumstances clean the oven using detergents that involve a health hazard.
WARNING! When special cleaning operations requiring the oven to be moved have to be carried out, the following operations must be performed by specialised personnel: carry out the operations indicated in point 4.1, disconnect the exhaust pipe, the gas and electric power supply, remove the oven positioning brackets and release the brakes on the front wheels, then commence cleaning operations; carry out the above operations in reverse order to restore the machine to normal operation.
WARNING! Periodically (at least once a year), and every time operating malfunctions occur, the appliance must be checked by a specialist technician who must check the general state of the appliance, and in particular the state of the burner. In the presence of any type of irregularity the burner must be replaced immediately.
When any maintenance operations are carried out on the gas circuit, use LOCTITE 577 as a sealing agent

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! All special maintenance operations must be carried out by specialised technical personnel with a proper licence.
Before carrying out any maintenance operation, disconnect the gas supply by turning off the main supply tap, and disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.
All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.
WARNING! Periodically (at least once a year), and every time operating malfunctions occur, the appliance must be checked by a specialist technician who must check the general state of the appliance, and in particular the state of the burner. In the presence of any type of irregularity the burner must be replaced immediately.
When any maintenance operations are carried out on the gas circuit, use LOCTITE 577 as a sealing agent

5.2 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.2.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the light bulb and/or the cover inside the baking chamber proceed as follows:
- Unscrew the cover (fig.23 item A) and replace the light bulb (fig.23 item B) and/or the cover.
- Screw the cover back in place.

5.2.2 REPLACING THE LIGHTER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the spark plug, proceed as follows:
- Raise the front protection (Fig.20 item A).
- Remove the lower cover.
- Remove the two fixing screws from the spark plug.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the wires from the lighter to the ignition card (item 23 plate A).
- Disconnect the spark plug faston connectors.
- Replace the lighter spark plug (item 16 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.3 REPLACING THE FLAME DETECTOR

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the flame detector, proceed as follows:
- Raise the front protection (Fig.20 item A).
- Remove the screws and the cover below.
- Remove the two flame detector fixing screws.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the wires from the flame detector to the ignition card (item 23 plate A).
- Replace the flame detector (item 17 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.4 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking control pyrometer, proceed as follows:
- Remove the two pyrometer fixing screws.
- Remove the pyrometer connectors;
- Replace the pyrometer (item 29 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the polarity of the connectors is correct.

5.2.5 REPLACING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:
- Remove the right hand side panel by unfastening the four fixing screws.
- Unfasten the thermocouple fixing nut.
- Disconnect the two power cables to the thermocouple.
- Replace the thermocouple (item 32 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the polarity of the connectors is correct.

5.2.6 REPLACING THE IGNITION CARD

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the ignition card, proceed as follows:
- Remove the right hand side panels by unfastening the four fixing screws.
- Disconnect the wires to the ignition card.
- Replace the ignition card (item 23 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.7 REPLACING THE TRANSFORMER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:
- Remove the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- Disconnect transformer electrical connections .
- Replace the transformer (item 18 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.8 REPLACING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:
- Remove the fixing screws of the front door frame.
- Remove the front frame.
- Remove the front gasket.
- Replace the tempered glass (item 3 plate A) by removing it from the front.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.9 REPLACING THE HANDLE SPRING

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:
- Remove the left side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the spring (item 14 plate A) by unscrewing the two fixing nuts.
- Replace the spring, calibrating the tension with the two nuts.
- To remount the panel, perform these operations in reverse order.

5.2.10 REPLACING THE REFRACTORY SURFACES

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the upper and lower refractory surfaces proceed as follows:
- Open the front door (item 4 plate A).
- Raise the upper refractory surface (item 27 plate A) by prying it up with a screwdriver.

- Raise the lower refractory surface (item 26 plate A) by prying it up with a screwdriver.
- Replace the refractory surfaces.
- Perform these operations in reverse order to reassemble.

5.2.11 REPLACING THE BAKING CHAMBER SAFETY THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:
- Remove the two fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Open the front door (item 4 plate A) and loosen the two screws on the top front part of the chamber that fasten the thermostat sensor.
- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, cutting out the rock wool around it (fig. 24).
- Replace the thermostat (item 19 plate A) with its sensor and the worn piece of rock wool, if necessary.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:
- Unscrew the cover (item A - fig.25) and replace the bulb (item B - fig.25) and/or the cover.
- Screw the cover back in place

5.3.2 REPLACING THE DOOR KNOB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the ball knob proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the plug (item 12 plate B);
- Unscrew the fixing nut inside the knob;
- Replace the knob (item 2 plate B) and tighten the fixing nut.

5.3.3 REPLACING THE THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat proceed as follows:
- Remove the electrical panel fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate B).
- Unscrew the ring nut (item 6 plate B) fixing the thermostat.
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment.
- Replace the thermostat (item 7 plate B) and the relative sensor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.4 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the seal snap ring;
- Replace the magnetic door fastener.

5.3.5 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate B).
- Unscrew the ring nut (item 6 plate B).
- Replace the ring nut and/or the dial.

5.3.6 REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND/OR THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the yellow indicator light and/or the light switch proceed as follows:
- Remove the control panel fixing screws.
- Disconnect the faston connectors for both the yellow indicator and the light switch.
- Replace the yellow indicator light (item 14 plate B).
- Replace the light switch (item 4 plate B).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.7 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:
- Unscrew the heating element fixing screws.
- Disconnect the heating element supply wires.
- Remove the heating elements (item 10 plate B).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

6 NOISE LEVELS

In compliance with the requirements dated 18 January 1991 concerning machine noise levels, it is hereby stated that this machine is a piece of technical working equipment that produces no noise, and that even in extreme cases it does not exceed the noise threshold of 70 dB (A).

7 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A Baking chamber assembly
Plate B Leavening compartment assembly
Plate C Baking chamber wiring diagram
Plate D Leavening compartment wiring diagram

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:
- Oven serial number
- Oven type
- Name of part
- Number required

TABLE DES MATIÈRES

Remarque:
Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues: Italien, Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de la matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calottes, ampoules, ainsi que tout autre élément soumis à l'usure et à la détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce éventuellement sous garantie.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas le règlement des paiements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés - même uniquement en partie - sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique sous garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

ATTENTION
Ce terme indique une situation de danger et il est employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

REMARQUE:
Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable du four.

CHER CLIENT
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire le présent manuel.
Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être constamment en parfaite efficacité.
Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur se doit de respecter les indications qu'il contient.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel, sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

ATTENTION!

1. **Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.**
2. **Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de l'appareil.**
3. **Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.**
4. **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le Constructeur.**
5. **Les buses et la plaquette des données techniques d'autorisation pour la transformation sont livrées dans un petit sachet qui accompagne le four et elles doivent être rigoureusement conservées avec toute la documentation du four.**
6. **Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizza ou de produits alimentaires analogues. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.**
7. **Cet appareil doit être utilisé uniquement par des personnes spécialement formées pour son emploi.**
8. **Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur; demander l'emploi de pièces de rechange originales.**
9. **Le non respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de cet appareil.**
10. **En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver l'appareil sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.**
11. **Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel l'appareil devrait rester installé, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.**

1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué par plusieurs modules superposés qui forment deux éléments d'utilisation différents et complémentaires:
- chambre/s de cuisson supérieure/s;
- tréteau ou étuve inférieur;
- éventuelle bague-entretoise de 300 mm. de hauteur entre la/les chambre/s et le tréteau/l'étuve;

La section de cuisson est formée par un élément isolant (hotte) et par 1, 2 ou 3 chambres de cuisson.
Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, il a un réglage de la température du type électronique, est équipé d'un thermostat de sécurité, de contrôle électronique de la sécurité du brûleur et d'une porte à battant articulée dans la partie inférieure.
A l'intérieur, la structure latérale et supérieure sont réalisées en tôle d'aluminium tandis que le plan de cuisson est réalisé en réfractaire. Cela permet d'effectuer aussi bien la cuisson directe sur la sole que dans le plateau.
Il est possible d'utiliser le module inférieur en tant que support pour l'élément de cuisson et il peut être ouvert ou fermé.
Le module ouvert (tréteau) est constitué par une structure en acier et il est équipé de glissières porte-plateaux.
Le module fermé (étuve) est constitué par une structure en acier, avec des panneaux et des glissières porte-plateaux et il est équipé d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 NORMES APPLIQUÉES

Cet appareil répond aux normes de sécurité suivantes:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203, partie 2
et il est conforme aux Directives:
Appareils à Gaz 90/396/CEE
Basse Tension 73/23/CEE.

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande, qui sont situés sur la partie avant de l'appareil; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.
Les portes d'accès aux installations se trouvent sur la partie avant de l'appareil.

1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont six:
- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (double chambre)**
- **P110G C/B2 (double chambre)**
- **P110G C/A3 (triple chambre)**
- **P110G C/B3 (triple chambre)**

Compositions ne pouvant pas être réalisées
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + BAGUE P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + BAGUE P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
Le support éventuellement utilisé, non fourni par l'entreprise constructrice, doit posséder des caractéristiques appropriées afin de garantir la stabilité correcte de l'appareil.

1.5 DONNÉES TECHNIQUES (voir TAB.1)

1.6 DIMENSIONS ET POIDS (voir Fig.1)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil qui se trouve sur la plaquette fixée dans la position indiquée dans la fig.2.

1.8 ÉTIQUETAGE

L'appareil est équipé de plaquettes de sécurité, qui se trouvent aux points indiqués dans la (fig.3).

1.9 ACCESSOIRES

L'appareil est équipé des accessoires suivants:
- série de buses pour remplacer celles du type monté.
- plaquette des données techniques alternative.

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

En principe, l'appareil est expédié monté sur des palettes en bois (fig.4).
Chaque pièce est protégée par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DÉCHARGEMENT

REMARQUE! Au moment de la livraison, nous conseillons de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.
Soulever les différentes parties de l'appareil (chambre de cuisson, étuve, etc.) aux points indiqués dans la figure 5, au moyen des crochets à mousqueton avec un moyen de chargement normal (pont roulant, grue, chariot élévateur, etc.).

2.3 SPÉCIFICATIONS AMBIANTES

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, il est préférable que les valeurs ambiantes soient comprises dans les limites suivantes:
Température de service: +5°C ÷ +40°C.
Humidité relative: 15% ÷ 95%.

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, les prescriptions suivantes doivent être respectées:
- **Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareils à gaz dans les grandes cuisines.**
- **Lois et normes en vigueur relatives aux règles techniques pour les installations à gaz.**
- **Lois et normes en vigueur relatives aux règles techniques pour GPL.**
- **Directives et déterminations de la société de distribution du gaz.**
- **Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité.**
- **Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.**
- **Prescriptions en vigueur contre les accidents.**
- **Déterminations en vigueur des normes électrotechniques.**
- **L'installation des appareils doit être effectuée conformément aux lois nationales en vigueur (par exemple en France**
  DTU 61.1 NF P45-204-1 (2001).
  DTU 61.1 NF P45-204-2 (2001).
  et suivantes)

Enlever la pellicule protectrice des panneaux externes de l'appareil, en la détachant lentement afin d'éliminer totalement le collant.
Au cas où cela ne devait pas suffir, enlever tous les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.
Les simples modules doivent être superposés comme indiqué dans la figure 6, en insérant les pieds de référence de chaque module dans les logements correspondants du module qui se trouve au-dessous (détail A - fig.6).
En outre, l'appareil doit être positionné dans un lieu bien aéré à une distance minimum de 10 cm. par rapport à la paroi latérale gauche, de 50 cm. par rapport au fond et à la paroi droite (fig.7).
Cette distance de 50 cm. est indispensable afin de garantir l'accès en cas de travaux d'entretien.
ATTENTION! Après avoir effectué la mise en place de l'appareil dans le lieu prévu et avoir serré les freins des roues avant, s'équiper de 4 supports minimum, qui soient suffisamment robustes afin d'assurer la mise en place de l'appareil au sol ou contre le mur (voir exemple dans fig. 8) et de façon à en empêcher tout mouvement dû à quelque cause que ce soit; les supports doivent pouvoir être démontés, afin d'effectuer les opérations de nettoyage exceptionnelles.

2.4.1 MONTAGE SUPPORT

Voir Fig.16
Détail A
- rapprocher les 4 éléments tubulaires inférieurs,
- insérer les pieds dans les logements et faire coïncider les trous.

Détail B
- insérer toutes les vis des éléments tubulaires latéraux (courts),
- insérer uniquement les vis les plus externes des éléments tubulaires avant et arrière (longs),
- insérer les écrous correspondant depuis le coté interne des pieds,
- serrer le tout parfaitement en équerre et à plat.

Détail C
- rapprocher les 2 éléments tubulaires latéraux supérieurs des pieds (le trou avec la distance supérieure par rapport à l'extrémité est destiné au coté avant),
- insérer les vis et les écrous, puis serrer le tout,
- rapprocher les éléments tubulaires courts supérieurs, insérer toutes les vis, rapprocher les supports des plateaux, puis serrer,

- insérer les quatre vis inférieures des éléments tubulaires courts de base, puis serrer.
- rapprocher les supports des plateaux centraux, puis serrer,

Détail D
- vérifier que le serrage de toutes les vis soit correct,
- insérer les bouchons de fermeture à l'extrémité des éléments tubulaires,
- insérer les bouchons sur tous les trous externes des éléments tubulaires,
- coucher le châssis sur le côté puis fixer les roues sur la plaque à l'aide des vis; les roues tournantes freinantes à l'avant et les roues fixes à l'arrière.
- vérifier que le serrage de toutes les vis soit correct.

2.5 CONNEXIONS ET BRANCHEMENTS

2.5.1 CONNEXION DU GAZ

ATTENTION! Les connexions au réseau du gaz doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé agréé.
Contrôler que l'appareil soit prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté.
Avant d'effectuer la connexion du gaz, vérifier que la pression d'alimentation de l'appareil corresponde à celle indiquée dans le Tab. 1; ladite pression doit être garantie au cours du temps.
Si la pression à l'entrée n'est pas comprise dans les valeurs reportées, il faudra en informer la société de distribution du gaz et éviter d'effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.
La connexion au réseau du gaz pourra être fixe ou raccordable; en amont de l'appareil il faut prévoit un robinet d'arrêt certifié.
Si l'on utilise des tubes flexibles, ces derniers devront être réalisés en acier inoxydable, conformément aux normes en vigueur.
Utiliser en tant que produit scellant sur le filet du tube à l'entrée du gaz de la **LOCTITE 577.**
À la fin de la connexion, il faut effectuer un essai d'étanchéité à l'aide d'un spray détecteur de fuites, qui ne provoque pas la corrosion.

2.5.2 ÉVACUATION DES VAPEURS ET DES GAZ BRÛLÉS

ATTENTION! La connexion d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés doit être effectuée exclusivement par un personnel qualifié.
Les fours à pizza sont des appareils du type **B11** et ils nécessitent d'une évacuation naturelle à travers une cheminée avec interposition du système d'interruption du tirage.
L'interrupteur du tirage est partie intégrante de la totalité de la livraison.
Pour l'aération du local où l'appareil est installé, suivre les instructions indiquées au point 2.4.
Pour la connexion, il faut respecter les prescriptions indiquées ci-après:
Le canal d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés doit être situé à l'arrière de l'appareil (fig.8 détail C).
Appliquer la prise de l'interrupteur de tirage sur la sommité du système d'évacuation (fig.9, détail B) en vissant les vis spécialement prévues, puis insérer l'interrupteur de tirage (fig.9, détail A).
Au moyen d'un tube:
Ø200 pour P110G C/A-A2-B-B2
Ø250 pour P110G C/A3-B3
que l'on trouve facilement dans le commerce, effectuer la connexion avec l'interrupteur de tirage (fig.9, détail A) en respectant les prescriptions relatives à l'évacuation des fumées.
ATTENTION! Pendant le fonctionnement du four, le canal d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés est très chaud; par conséquent, il faut éviter de le toucher afin de ne pas se brûler.

2.5.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, selon les prescriptions CEI en vigueur.
- Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre soit réalisé conformément aux normes européennes EN.
- Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur de l'installation générale soit sur la position "off".
- La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.3.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Pour chaque chambre de cuisson, il faut installer un interrupteur omnipolaire avec fusibles ou bien un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, permettant de déconnecter chaque appareil du réseau. L'interrupteur doit avoir une ouverture entre les contacts de 3 mm. au moins.
REMARQUE: **Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.**
L'alimentation électrique de l'appareil est effectuée avec une tension de 230 V C.A. 1 50/60Hz (voir plaquette du numéro de série fig.2, détail A).
Pour effectuer le branchement électrique, enlever le couvercle de protection qui se trouve sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.10).
Le câble de connexion doit être fourni par l'installateur.
Insérer dans le trou passe-câble spécialement prévu (fig.11, détail A) un câble ayant une section minimum de 3 x 2,5 mm^2, puis le connecter à la boîte à bornes, comme indiqué dans la fig.12.
Lorsque le branchement est effectué, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±10%.
ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit posséder des caractéristiques non inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc HO7RN-F et il doit avoir une section nominale appropriée à l'absorption maximum.
ATTENTION! Il est indispensable de connecter correctement l'appareil avec la mise à la terre. Dans ce but, sur la boîte à bornes de connexion, on trouve la borne appropriée (fig.12) avec symbole, à laquelle doit être connecté correctement le fil de terre.
En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil (fig.11, détail B).
Elle est marquée par le symbole ⏚.

2.5.3.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE L'ÉTUVE

ATTENTION! Pour l'étuve, il faut installer un interrupteur général omnipolaire adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette du numéro de série, permettant de déconnecter chaque appareil du réseau.
REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'installation et être positionné dans un lieu facilement accessible.
L'étuve est livrée avec un voltage de V230 1N 50/60 Hz, comme indiqué sur la plaquette du numéro de série (fig.2, détail B).
Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.13).
Le câble de connexion doit être mis à disposition par l'installateur.
Insérer dans le trou passe-câbles spécialement prévu (fig.14, détail A) un câble ayant une section minimale de 3 x 2,5 mm^2, puis le connecter à la boîte à bornes, comme indiqué dans la figure 15. Lorsque le branchement est effectué, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±10%.
ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit posséder des caractéristiques non inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc HO7RN-F et il doit avoir une section nominales appropriée à l'absorption maximum.
ATTENTION! Il est indispensable de connecter correctement l'appareil avec la mise à la terre. Dans ce but, sur la boîte à bornes de connexion, on trouve la borne appropriée (fig.15) avec symbole, à laquelle doit être connecté correctement le fil de terre.
En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil (fig.14, détail B).
Elle est marquée par le symbole ⏚.
ATTENTION! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect des normes contre les accidents reportées ci-dessus.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION! Avant de commencer les phases de mise en fonction et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que:
toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre aient été effectuées correctement;
toutes les opérations de connexion du gaz et d'évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.
Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

3.1.1 CONTRÔLE DES BUSES

Contrôler que l'appareil (catégorie et type de gaz pour lequel il a été réglé) soit prévu pour la famille et le groupe de gaz disponible. Dans le cas contraire, il faudra effectuer la transformation pour la famille de gaz disponible.
La mise en fonction de l'appareil doit être effectuée avec les buses prévues pour la capacité thermique nominale (voir données techniques TAB.1).

ATTENTION! Les vis de réglage de la soupape ne peuvent pas être manipulées; elle sont réglées et cachetées à l'usine.

3.1.2 CONTRÔLE DE LA CAPACITÉ THERMIQUE AVEC GPL (G30-G31)

La capacité thermique nominale est atteinte avec la buse indiquée dans le tableau des buses (voir données techniques TAB.1); le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1.
La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir données techniques TAB.1):
En cas de pression non comprise dans les valeurs reportées, prévenir l'installateur et ne pas effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

3.1.3 CONTRÔLE DE LA CAPACITÉ THERMIQUE AVEC GAZ MÉTHANE (G20-G25)

La capacité thermique nominale est atteinte avec la buse indiquée dans le tableau des buses (voir données techniques TAB.1); le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1.
La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir données techniques TAB.1):
En cas de pression non comprise dans les valeurs reportées, prévenir la société de distribution du gaz et ne pas effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.
REMARQUE! Si l'on souhaite effectuer un contrôle supplémentaire de la capacité thermique, ce dernier sera possible avec la méthode volumétrique.

3.1.4 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ENTRÉE

La pression d'entrée doit être mesurée avec un manomètre à eau (par exemple: un manomètre en U, avec résolution minimum de 0,1 mbar).
Effectuer les opérations comme indiqué ci-dessous:
- Démonter le panneau latéral droit (fig. 20, détail C).
- Desserrer la vis d'étanchéité à l'intérieur de la soupape (fig. 17, détail A).
- Relier le manomètre en U à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonction, en suivant les instructions de ce dernier.
- Mesurer la pression.
- Éteindre l'appareil, en suivant les instructions de ce dernier.
- Enlever le manomètre.
- Revisser la vis d'étanchéité (fig.17, détail A).
- Remonter le panneau latéral droit (fig.20, détail C).

REMARQUE! La pression doit être mesurée lorsque toutes les chambres sont en fonction.

3.1.5 CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

Le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes:
X = voir données techniques TAB1.

3.2 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Pendant le fonctionnement du four, le verre et la porte de ce dernier sont très chauds; par conséquent, il faut éviter de les toucher afin de ne pas se brûler.
Sur le montant avant droit de la chambre de cuisson sont situés deux pupitres de commande, comme indiqué dans la figure 18.
1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Réglage de la température (+ up / - down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point).
5. Afficheur de la température interne.
6. Touche d'allumage/extinction de l'éclairage chambre de cuisson (light)
7. Touche de rétablissement.
8. Voyant de signalisation brûleur
9. Touche d'allumage/extinction de la chambre de cuisson

REMARQUE! Les instruments électroniques permettent d'obtenir un réglage plus précis et ponctuel du four. Cependant, par leur nature, ce sont des instruments plus délicats par rapport à ceux traditionnels.
Pour une meilleure conservation de ceux-ci, nous conseillons d'actionner les boutons du panneau électronique en exerçant une légère pression des doigts, évitant les coups ou pressions excessives.
Pour mettre en fonction la chambre de cuisson, il faut effectuer les phases suivantes:
a) Allumer l'interrupteur général (fig.18, détail 1) sur le pupitre supérieur: l'interrupteur et le panneau électronique au-dessous s'allument.
b) Programmer la température de cuisson souhaitée en actionnant les boutons (fig.18, détail 3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (fig.18, détail 4).
c) Activer l'alimentation de la chambre de cuisson au moyen de la touche d'allumage (fig.18, détail 9): une del rouge s'allumera dans le coin supérieur droit.
d) Lorsque l'électrode d'allumage du brûleur atteint la température d'allumage, la del lumineuse rouge du voyant signalant que le brûleur est activé (fig.18, détail 8) s'allume et, après quelques secondes, le brûleur démarre.
Si le brûleur ne démarre pas, lorsque la del signalant que le brûleur est activé reste allumée pendant 15/20 secondes (fig.18, détail 8), la del lumineuse de la touche de rétablissement (fig.18, détail 7), signalant le blocage du brûleur, s'allume.
Ce système de sécurité intervient en relevant l'absence de la flamme, au moyen d'une sonde ionisée placée sur le brûleur: si la sonde n'est pas touchée par la flamme pendant un intervalle 5", la distribution de gaz est immédiatement interrompue.
Contrôler que le gaz arrive au brûleur (c'est-à-dire que le robinet de distribution du gaz soit ouvert), attendre 20 secondes puis réactiver le brûleur en poussant la touche de rétablissement (fig.18, détail 7).

ATTENTION! Si la del ne s'éteint pas, cela signifie que le brûleur est resté bloqué et, par conséquent, qu'une anomalie est survenue, raison pour laquelle il faudra contacter le service d'assistance technique.
REMARQUE! Lorsque la température interne de la chambre de cuisson (fig.18, détail 5) atteint la température programmée (fig.18, détail 4), le brûleur s'éteint. Lorsque la température à l'intérieur de la chambre descendra au-dessous de la valeur programmée (fig.18, détail 5), le brûleur s'allumera à nouveau automatiquement.
e) La température maximum pouvant être programmée (fig.18, détail 4) est de 450°C (842°F).
Si la température interne dépasse ce seuil maximum à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité (fig.18, détail 2) intervient automatiquement; le thermostat bloque le fonctionnement de l'appareil en éteignant le brûleur. Toutes les dels lumineuses du pupitre de commande inférieur commenceront à clignoter pour signaler l'alarme.

ATTENTION! Déconnecter l'alimentation électrique et du gaz, faire refroidir l'appareil et interpeller l'installateur spécialisé possédant une formation professionnelle appropriée, qui devra identifier la cause ayant déterminé la hausse de la température, éliminer la cause de la température en excès, contrôler qu'aucun composant de l'appareil n'ait été endommagé et, éventuellement le remplacer. Il faut toujours remplacer le/s brûleur/s, étant donné que les déformations dues à l'excès de température impliquent le risque que son/leur emploi provoque une déflagration; remplacer toujours le thermocouple (détail 32, Tab. A).
Pour rétablir le fonctionnement du four, dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (fig.18, détail 2), exercer une pression sur le petit bouton qui se trouve au-dessous.
Le petit bouton qui se trouve à l'intérieur rétablira le fonctionnement du thermostat, le pupitre inférieur cessera de clignoter et l'appareil se remettra en fonction normalement.
Remettre en place le capuchon de protection (fig.18, détail 2) sur le thermostat de sécurité, afin d'éviter que cet instrument puisse se détériorer et compromettre le fonctionnement du four.
f) La touche "Light" (fig.18, détail 6) a la fonction d'allumer et éteindre l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson.
g) Pour éteindre l'appareil, il suffit d'actionner l'interrupteur général (fig.18, détail 1).
Lors du rallumage du pupitre de commande, ce dernier se présentera dans l'état dans lequel il se trouvait au moment où il s'est éteint.

3.3 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE

Le pupitre de commande est situé sur le montant avant droit de l'étuve, comme indiqué dans la figure 19.
1. Voyant lumineux (ON/OFF).
2. Interrupteur d'allumage/extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et réglage.

Pour mettre l'étuve en fonction, suivre les phases suivantes:
a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig.19, détail 3), le voyant s'allumera (fig.19, détail 1).
b) Programmer la température souhaitée, jusqu'à un maximum de 65°C (149°F).
c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat (fig.19, détail 3) à zéro.

3.4 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Après la mise en fonction des chambres de cuisson et de l'étuve, selon les points 3.2 et 3.3, contrôler le fonctionnement de l'appareil.
Contrôler que l'évacuation des fumées soit correcte.
Contrôler que l'allumage soit parfait et que la flamme du brûleur soit stable.

3.5 TRANSFORMATION ET/OU ADAPTATION

Toutes les opérations doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé.

Avant d'effectuer la connexion de la nouvelle source de gaz, vérifier que la pression d'alimentation de l'appareil corresponde à celle reportée dans le Tab. 1; ladite pression doit être garantie au cours du temps.

Si la pression à l'entrée n'est pas comprise dans les valeurs reportées, il faudra en informer la société de distribution du gaz et éviter d'effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

Pour la transformation pour un autre type de gaz, (par exemple: passage du gaz méthane au GPL), le remplacement de la buse est nécessaire; à ce propos, consulter le tableau " Données techniques TAB.1".

Les buses pour les différents types de gaz sont livrées dans un sachet avec l'appareil.

Pour la transformation, fermer le robinet du gaz, soulever la protection avant (fig.20, détail A) (pour le P110G A démonter également la couverture fig.20, détail B), enlever le cachet sur la buse, dévisser cette dernière du brûleur (fig.21, détail C) et la remplacer par la buse appropriée, recacheter la buse avec une pointe de vernis rouge.

Enlever le cachet sur le goulot de l'air primaire, régler le goulot (fig.21, détail D) jusqu'à ce que la cote X= voir données techniques TAB.1.

Recacheter le goulot de l'air primaire avec une pointe de vernis rouge.

ATTENTION! Si une transformation a été effectuée selon le point 3.5, appliquer la plaquette avec les données correctes dans la position A, sur la plaquette précédente (fig.3).

3.6 ARRÊT

- Éteindre les interrupteurs généraux d'allumage de l'appareil (fig.18, détail 1) et de l'étuve (fig.19, détail 3).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes du four.
- Fermer le robinet du gaz.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central et l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil et/ou de l'étuve.

Toutes les mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

4.2 NETTOYAGE

Nettoyer tous les jours les parties externes au moyen d'un chiffon sec (fig.22). Pour le nettoyage externe, éviter en toute circonstance l'utilisation de solvants, produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, paille de fer, brosses ou grattoirs en acier commun.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.

Ne pas nettoyer les verres trempés des portes lorsqu'elles sont encore chaudes.

ATTENTION! Eliminer soigneusement chaque jour de la chambre de cuisson la graisse éventuelle ayant coulé lors de la cuisson car elle représente une cause de déflagrations possibles.

ATTENTION! Pour le nettoyage des chambres, il est interdit d'utiliser des détergents nuisibles à la santé.

ATTENTION! À l'occasion des phases de nettoyage exceptionnelles, nécessitant le déplacement du four, les opérations suivantes doivent être effectuées par un personnel spécialisé: après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, déconnecter le canal d'évacuation, couper l'alimentation du gaz et de l'électricité, démonter les supports de positionnement du four et décrocher les freins des roues avant, puis effectuer les opérations de nettoyage; effectuer les opérations à rebours pour le rétablissement de l'appareil.

ATTENTION! L'appareil doit être contrôlé périodiquement (au moins une fois par année) - et chaque fois qu'une anomalie du fonctionnement survient – par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil, en particulier l'état du brûleur. Si ce dernier devait présenter une anomalie quelconque, il faudra le remplacer immédiatement.

En intervenant sur le circuit du gaz pour toute opération éventuelle d'entretien, il faudra utiliser en tant que produit scellant la LOCTITE 577.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central et l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil et/ou de l'étuve.

Toutes les mesures adoptées sont déterminantes pour une bonne conservation de l'appareil; le non respect de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages non couverts par la garantie.

ATTENTION! L'appareil doit être contrôlé périodiquement (au moins une fois par année) - et chaque fois qu'une anomalie du fonctionnement survient – par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil, en particulier l'état du brûleur. Si ce dernier devait présenter une anomalie quelconque, il faudra le remplacer immédiatement.

En intervenant sur le circuit du gaz pour toute opération éventuelle d'entretien, il faudra utiliser en tant que produit scellant la LOCTITE 577

5.2 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.2.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, la lampe d'éclairage et/ou la calotte de celle-ci peuvent être remplacées en suivant les opérations reportées ci-après:

- Dévisser la calotte (fig.23, détail A) et remplacer l'ampoule (fig.23, détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.2.2 REMPLACEMENT DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la bougie d'allumage, suivre les instructions reportées ci-après:

- Soulever la protection avant (Fig.20, détail A).
- Enlever le couvercle qui se trouve au-dessous.
- Enlever les vis de fixation de la bougie d'allumage.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique la bougie d'allumage sur la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Déconnecter les fastons de la bougie d'allumage.
- Remplacer la bougie d'allumage (détail 16, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.3 REMPLACEMENT DU DÉTECTEUR DE FLAMME

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du détecteur de flamme, suivre les instructions reportées ci-après:

- Soulever la protection avant (Fig.20, détail A).
- Dévisser les vis et enlever le couvercle qui se trouve au-dessous.
- Enlever les deux vis de fixation du détecteur de flamme.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique le détecteur de flamme sur la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Remplacer le détecteur de flamme (détail 17, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.4 REMPLACEMENT DU PYROMÈTRE NUMÉRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du pyromètre numérique de contrôle de la cuisson, suivre les instructions reportées ci-après:

- Dévisser les deux vis de fixation du pyromètre.
- Déconnecter les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre (détail 29, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours; veiller à ce que les connecteurs soient connectés correctement, en respectant les polarités correspondantes.

5.2.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermocouple, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Déconnecter les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple (détail 32, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours; veiller à ce que les connecteurs soient connectés correctement, en respectant les polarités correspondantes.

5.2.6 REMPLACEMENT DE LA CARTE D'ALLUMAGE
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la carte d'allumage, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique la carte d'allumage.
- Remplacer la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.7 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du transformateur, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique le transformateur.
- Remplacer le transformateur (détail 18, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.8 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après:
- Retirer les vis de fixation du cadre avant de la porte.
- Enlever le cadre avant.
- Enlever le joint avant.
- Remplacer le verre trempé (détail 3, tab. A) en le sortant depuis la partie avant.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.9 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNÉE
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du ressort suivre les indications reportées ci-après:
- Enlever le panneau latéral gauche en dévissant les quatre vis de fixation.
- Décrocher le ressort (détail 14, tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation.
- Remplacer le ressort, en réglant la tension de celui-ci au moyen des deux écrous.
- Pour remonter le panneau, effectuer les opérations à rebours.

5.2.10 REMPLACEMENT DES PLANS RÉFRACTAIRES
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des plans réfractaires suivre les indications reportées ci-après:
- Ouvrir la porte avant (détail 4, tab. A).
- Soulever le plan réfractaire supérieur (détail 27, tab. A) en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis.
- Soulever le plan réfractaire inférieur (détail 26, tab. A) en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis.
- Remplacer les plans réfractaires.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.2.11 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après:
- Dévisser les deux vis de fixation.
- Déconnecter les fastons du thermostat.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Ouvrir la porte avant (détail 4, tab. A) et desserrer les deux vis dans la partie supérieure avant de la chambre, qui bloquent le capteur du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, qui se trouve à l'intérieur de la laine de roche isolante, en éliminant à l'aide d'une lame la partie de laine de roche en question (fig.24).
- Remplacer le thermostat (détail 19, tab. A) et le capteur correspondant ainsi que la partie de laine de roche usée, si nécessaire.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.3 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE L'ÉTUVE

5.3.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la lampe d'éclairage et/ou de la calotte correspondante à l'intérieur de l'étuve, suivre les instructions reportées ci-après:
- Dévisser la calotte (fig.25, détail A) et remplacer l'ampoule (fig.25, détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.3.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU DE LA PORTE
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du pommeau, suivre les instructions reportées ci-après:
- Ouvrir les portes de l'étuve.
- Enlever le bouchon.
- Dévisser l'écrou de fixation interne du pommeau.
- Remplacer le pommeau (détail .2, tab. B) en revissant l'écrou de fixation.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever les vis de fixation du tableau électrique.
- Déconnecter les fastons du thermostat.
- Enlever la poignée (détail 5, tab. B) du thermostat qui est fixée par pression.
- Dévisser la bague de fixation (détail 6, tab. B) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, qui se trouve à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7, tab. B) avec le capteur correspondant.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.3.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTÉ
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du cliquet aimanté, suivre les instructions reportées ci-après:
- Ouvrir les portes de l'étuve.
- Enlever l'anneau Seeger d'étanchéité.
- Remplacer le cliquet aimanté.

5.3.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE LA BAGUE DE FIXATION
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer la poignée du thermostat et/ou la bague de fixation correspondante à l'extérieur de l'étuve, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever la poignée du thermostat (détail 5, tab. B), qui est fixée par pression.;
- Dévisser la bague de fixation (détail 6, tab. B).
- Remplacer la bague de fixation et/ou la poignée.

5.3.6 REMPLACEMENT DU VOYANT LUMINEUX JAUNE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du voyant lumineux jaune et/ou de l'interrupteur d'éclairage, suivre les instructions reportées ci-après:
- Enlever les vis de fixation du tableau électrique.
- Déconnecter les fastons du voyant jaune et/ou de l'interrupteur d'éclairage;
- Remplacer le voyant lumineux jaune (détail 14, tab. B);
- Remplacer l'interrupteur d'éclairage (détail 4, tab. B);
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

5.3.7 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES
Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, suivre les instructions reportées ci-après:
- Dévisser les vis de fixation.
- Déconnecter les fils d'alimentation des résistances.
- Enlever les résistances (détail 10, tab. B);
- Pour monter les nouvelles résistances, effectuer les opérations à rebours.

6 BRUIT
Conformément au règlement concernant le bruit des machines du 18 janvier 1991, nous déclarons que cet appareil est un moyen technique de travail qui ne provoque aucun bruit ou qui, même dans des cas exceptionnels, ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A).

7 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE
Table des matières des tableaux

INSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander les pièces de rechange, les indications suivantes doivent être communiquées:
- Numéro de série.
- Type d'appareil.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

INHALTSVERZEICHNIS

Hinweis:
Der vorliegende Katalog ist in fünf Sprachen abgefasst: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

GARANTIE

Bedingungen und Vorschriften

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Austausch jener Teile ab Werk beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Installation, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Verletzung seitens Dritter bewirkt sind. Ferner von Garantieleistungen ausgeschlossen sind: Scheiben, Lampenabdeckungen, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Austausch von Teilen in Garantie**.
Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn der Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG
Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

ANMERKUNG
Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

LIEBER KUNDE
Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Gerätes aufmerksam durch.
Die Einrichtungen des Gerätes sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die Anweisungen zu befolgen.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG
1 Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
2 Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes genau durch.
3 Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Zuratziehung der verschiedenen Benutzer aufbewahren.
4 Die Montage ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.
5 Die Düsen und das Typenschild für die zulässige Umrüstung werden dem Ofen in einem Beutel beigepackt und sind gemeinsam mit sämtlichen Unterlagen des Ofens sorgfältig aufzubewahren.
6 Dieser Ofen dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
7 Das Gerät darf ausschließlich von eigens dazu geschultem Personal verwendet werden.
8 Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.
9 Die Nichtbeachtung zuvor genannter Punkte kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
10 Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.
11 Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.

1 TECHNISCHE DATEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus mehreren aufeinander gestellten Modulen, die im wesentlichen zwei verschiedene und komplementäre Gebrauchselemente bilden:
- obere Backkammer/-n
- Gestell oder unterer Gärschrank
- eventuell ein 300 mm hoher Distanzring zwischen Backkammer/-n und Gestell/Gärschrank

Der Backbereich besteht aus einem isolierenden Element (Haube) und 1, 2 oder 3 Backkammern.
Jedes Backkammermodul ist vollkommen unabhängig und verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, ein Sicherheitsthermostat, eine elektronische Brennersicherung und eine mit Scharnier an der Unterseite befestigte Tür.
Innen ist die seitliche und obere Struktur aus Aluminiumblech, während die Garfläche aus feuerfestem Material besteht, wodurch sowohl direkt auf der Fläche, als auch auf dem Blech gegart werden kann.
Das untere Modul dient als Auflage für das Backelement und kann offen oder geschlossen sein.
Das offene Modul (Gestell) besteht aus einer Stahlstruktur mit zwei Blechführungsschienen.
Das geschlossene Modul (Gärzelle) besteht aus einer mit Paneelen verkleideten Stahlstruktur, und verfügt über Blechführungsschienen und Thermostat für Beheizung.

1.2 ANGEWANDTE NORMEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Sicherheitsnormen:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203 Teile 2
und folgenden Richtlinien:
Gasgeräte 90/396/EWG
Niederspannung 73/23/EWG.

1.3 ARBEITSPOSITION

Die Geräte werden vom Bediener anhand der frontseitigen Steuerpaneele programmiert und müssen während des Betriebes beaufsichtigt werden.
Die Türen, die den Zugriff ermöglichen, befinden sich an der Vorderseite der Gerätes.

1.4 MODELLE

Es stehen sechs Modelle zur Verfügung:
- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (doppelte Backkammer)**
- **P110G C/B2 (doppelte Backkammer)**
- **P110G C/A3 (dreifache Backkammer)**
- **P110G C/B3 (dreifache Backkammer)**

Nicht realisierbare Kompositionen
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + RING P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
Eine eventuelle nicht vom Hersteller gelieferte Auflage muss geeignet sein und die einwandfreie Stabilität des Gerätes gewährleisten.

1.5 TECHNISCHE DATEN (siehe TAB.1)

1.6 AUSSENABMESSUNGEN UND GEWICHTE (siehe Abb.1)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben. Die Position des Typenschilds entnehmen sie der Abbildung 2.

1.8 BESCHILDERUNG

Das Gerät ist an den bezeichneten Stellen mit Hinweisschildern ausgestattet (Abb. 3).

1.9 ZUBEHÖR

Dem Backofen wird folgendes Zubehör beigelegt:
- Düsen zur Anpassung bzw. Umstellung.
- Alternatives Typenschild mit technischen Daten

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Das Gerät wird üblicher Weise auf Holzpaletten verschickt (Abb. 4).
Die einzelnen Teile werden mit Schutzfolien und Kartons geschützt.

2.2 ABLADEN

ANMERKUNG! Bei der Auslieferung sollte das Gerät auf Schäden und Qualität kontrolliert werden.
Die einzelnen Teile (Backkammer, Gärschrank, usw.) wie in Abbildung 5 mit einem Karabinerhaken und einem normalen Hebemittel (Laufkran, Gabelstapler, Kran, usw.) anheben.

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Raumbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:
Betriebstemperatur: zwischen + 5 °C und + 40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit: zwischen 15% und 95%

2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

ACHTUNG! Bei Aufstellung, Montage und Installation sind die folgenden Vorschriften zu beachten:
- **gültige Gesetze und Normen zur Installation von Gasgeräten in Großküchen;**
- **gültige Gesetze und Normen hinsichtlich technischer Regeln für Gasinstallationen;**
- **gültige Gesetze und Normen hinsichtlich technischer Regeln für Flüssiggas;**
- **Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens; Richtlinien und Bestimmungen des Elektroversorgungsunternehmens;**
- **Landesbauverordnungen und lokale Brandschutzverordnungen;**
- **Gültige Unfallverhütungsvorschriften ;**
- **Gültige Bestimmungen elektrotechnischer Normen.**
- **Die Installation der Geräte muss in Übereinstimmung mit den gültigen nationalen Normen (zum Beispiel in Deutschland DVWG – ARBEITSBLATT G 634. und nachfolgende) erfolgen.**

Von den Verkleidungspaneelen des Gerätes die Schutzfolie abziehen; dieser Vorgang hat langsam zu erfolgen, damit sich der gesamte Klebestoff löst.
Andernfalls die Klebestoffreste mit geeignetem Mittel, wie Kerosin oder Benzin, entfernen.
Die einzelne Module müssen wie in der Abbildung 6 gezeigt übereinandergestellt werden, indem die Füße der einzelnen Module jeweils in die Sitze des unteren Moduls gesteckt werden (Pos. A - Abb. 6).
Außerdem soll das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle mit einem Mindestabstand von 10 cm von der linken Seitenwand und 50 cm vom Boden und von der rechten Wand aufgestellt werden (Abb. 7).
Der Abstand von 50 cm ist unerlässlich, um die Zugänglichkeit im Falle von Wartungsarbeiten zu gewährleisten.
ACHTUNG! Nachdem das Gerät an vorgesehener Stelle positioniert und die Bremsen der vorderen Rollen betätigt wurden, müssen mindestens 4 entsprechend robuste Bügel für die Fixierung des Geräts am Fußboden oder an der Wand (Beispiel Abb. 8) zu Hilfe genommen, um jede Bewegung des Geräts - aus welchem Grund auch immer - zu vermeiden; die Bügel müssen für die Durchführung außerordentlicher Reinigungsarbeiten demontierbar sein.

2.4.1 MONTAGE DES GESTELLS

Siehe Abb. 16
Pos. A
- die 4 unteren Rohre anlegen,
- die Beine in die viereckige Öffnung stecken, so dass die Löcher übereinstimmen.

Pos. B
- alle Schrauben der seitlichen Rohre (kurzen) einfügen,
- nur die äußeren Schrauben der vorderen und hinteren Rohre(langen) einsetzen,
- die entsprechenden Schraubenmuttern von der Innerseite der Beine her einfügen,
- alle Schrauben fest anziehen, ohne das Gestell dabei zu verziehen.

Pos. C
- die beiden oberen seitlichen Rohre an den Beinen positionieren (das am weitesten vom Ende entfernte Loch muss an der Vorderseite sein)
- Schrauben und Muttern einsetzen und alles festziehen,
- die kurzen oberen Rohre positionieren, alle Schrauben einsetzen, die Blechhalterungen anlegen und alles festziehen,
- die vier unteren Schrauben an den kurzen Rohren einsetzen und festziehen.
- die zentralen Blechhalterungen positionieren und festziehen,

Pos. D
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind,
- die Verschlussstöpsel an den Rohrenden anbringen,

- die Stöpsel an den Bohrungen auf der Rohraußenseite anbringen,
- den Rahmen seitlich kippen und die Rollen mit den Schrauben befestigen; die vorderen Drehrollen sind feststellbar, die hinteren Rollen sind starr montiert,
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 GASANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Gasanschluss ist ausschließlich von konzessioniertem Fachpersonal auszuführen.
Kontrollieren, dass das Gerät für die Gasart, mit der es gespeist wird, prädisponiert ist.
Vor dem Gasanschluss überprüfen, dass der Speisedruck des Gerätes dem in Tabelle 1 genannten Wert entspricht; dieser Druck muss auf Dauer garantiert werden.
Liegt der eingangsseitige Druck außerhalb der angegebenen Werte, die Gasversorgungsgesellschaft informieren und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache gefunden und behoben wurde.
Die Verbindung mit der Gasleitung kann fest oder lösbar unter Vorschaltung eines zertifizierten Gassperrhahnes erfolgen.
Falls biegsame Rohre verwendet werden, müssen diese gemäß der gültigen Norm aus rostfreiem Stahl sein.
Für die Versiegelung des Gewindes beim Gaszuführungsrohr **LOCTITE 577** verwenden**.**
Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen, welches keine Korrosion verursacht.

2.5.2 ABLEITUNG VON DÄMPFEN UND VERBRENNUNGSGASEN

ACHTUNG! Der Anschluss der Ableitungen für Dämpfe und Verbrennungsgase darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden
Die Pizzaöfen sind Geräte des Typs **B11** und erfordern den natürlichen Abzug über einen Kamin mit einem zwischengeschalteten Zugunterbrechungssystem.
Der Zugschalter ist wesentlicher Teil des Lieferumfangs.
Für die Belüftung des Raums, in dem das Gerät installiert ist, sind die Anweisungen des Punkts 2.4 zu befolgen.
Für den Anschluss sind die nachstehenden Anweisungen zu befolgen.
Der Abzugskanal der Dämpfe und Verbrennungsgase befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb.9 Pos. C).
Den Stecker des Zugschalters an der Oberseite der Ableitung anbringen (Abb. 9 Pos. B) und die drei entsprechenden Schrauben fixieren; dann den Zugschalter anschließen (Abb. 9 Pos. A).
Mit einem handelsüblichen Rohr:
Ø200 für P110G C/A-A2-B-B2
Ø250 für P110G C/A3-B3
den Anschluss entsprechend den Bedingungen zur Ableitung von Verbrennungsgasen durchführen (Abb. 9 Pos. A).
ACHTUNG! Der Kanal zur Ableitung von Dämpfen und Abgasen erhitzt sich während des Ofenbetriebs, nicht berühren, ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.

2.5.3 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der elektrische Anschluss darf nur vom Fachmann und unter Beachtung der gültigen CEI-Bestimmungen ausgeführt werden.
- **Vorerst ist zu überprüfen, ob die Erdleiterverbindung den einschlägigen EN Normen entspricht.**
- **Außerdem ist vor dem Anschluss zu überprüfen ob sich der Hauptschalter auf "OFF-Position" befindet.**
- **Das Typenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss erforderlich sind.**

2.5.3.1 ELEKTROANSCHLUSS DER BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jede Backkammer muss ein allpoliger Schalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht. Der Schalter muss einen Öffnungsweg zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm haben.
ANMERKUNG! Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in leicht zugänglicher Position befinden.
Die Stromversorgung erfolgt bei einer Spannung von 230 V 1 50/60Hz Wechselstrom (siehe Typenschild Abb. 2 Pos. A).
Für den elektrischen Anschluss den Schutzdeckel an der Rückseite der Backkammer abnehmen (Abb. 10). Die Anschlussleitung muss vom Installateur bereitgestellt werden.
Ein Kabel mit Mindestquerschnitt 3 x 2,5 mm^2 durch die Kabelführung (Abb. 11 - Pos. A) ziehen und gemäß Abb. 12 an das Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung, bei funktionierendem Gerät, innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% liegt.
ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze geeignet ist.
ACHTUNG! Das Gerät muss wirksam geerdet werden.
Zu diesem Zweck befindet sich an der Anschlussklemmenleiste die Klemme (Abb. 12) mit dem entsprechenden Symbol, an die der Schutzleiter anzuschließen ist.
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem mit einzubeziehen, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. (Abb. 11 - Pos. B) Sie ist mit dem Symbol gekennzeichnet .

2.5.3.2 ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein allpoliger Hauptschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht.
ANMERKUNG! Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes und in leicht zugänglicher Position befinden.
Der Gärschrank wird mit einer Spannung von 230 V 1N 50/60Hz geliefert, wie auch am Typenschild ersichtlich ist (Abb. 2 Pos. B)
Für den elektrischen Anschluss den Schutzdeckel an der linken Rückseite des Gärschranks abnehmen (Abb. 13). Die Anschlussleitung muss vom Installateur bereitgestellt werden.
Ein Kabel mit Mindestquerschnitt 3 x 2,5 mm^2 durch die Kabelführung (Abb. 14 - Pos. A) ziehen und gemäß Abb. 15 an das Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung, bei funktionierendem Gerät, innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% liegt.
ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze geeignet ist.
ACHTUNG! Das Gerät muss wirksam geerdet werden.
Zu diesem Zweck befindet sich an der Anschlussklemmenleiste die Klemme (Abb. 15) mit dem entsprechenden Symbol, an die der Schutzleiter anzuschließen ist.
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem mit einzubeziehen, die dafür vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (Abb. 14 Pos. B). Sie ist mit dem Symbol gekennzeichnet .
ACHTUNG! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt und programmiert wird, ist zu überprüfen, dass:
alle elektrischen Anschlüsse und die Erdung korrekt durchgeführt wurden;
der Anschluss für Gas und Verbrennungsgase ordnungsgemäß durchgeführt wurde;
sämtliche Anschlussarbeiten müssen von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.

3.1.1 DÜSENKONTROLLE

Prüfen Sie, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe vorzunehmen.
Das Gerät ist mit den für die Nennwärmebelastung entsprechenden Düsen zu betreiben (siehe "Technische Daten" - TAB.1).
ACHTUNG! Die Ventil-Regelschrauben dürfen nicht verstellt werden, diese werden werksseitig eingestellt und versiegelt.

3.1.2 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG BEI FLÜSSIGGAS (G30-G31)

Die Nennwärmeleistung wird mit der Düse erreicht, die in der Düsentabelle angegeben ist (siehe Technische Daten TAB.1); die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.
Die Betriebsmöglichkeit hängt vom verfügbaren eingangsseitigen Druck ab (siehe Technische Daten TAB.1):

Sollte der Druck am Aufstellort außerhalb des zulässigen Anschluss-Druckbereichs liegen, ist dies dem Installateur mitzuteilen; in diesem Fall darf keine Inbetriebnahme vorgenommen werden, bis die Ursache geklärt und behoben wurde.

3.1.3 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG BEI ERDGAS (G20-G25)

Die Nennwärmeleistung wird mit der Düse erreicht, die in der Düsentabelle angegeben ist (siehe Technische Daten TAB.1); die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.

Die Betriebsmöglichkeit hängt vom verfügbaren eingangsseitigen Druck ab (siehe Technische Daten TAB.1):

Sollte der Druck am Aufstellort außerhalb des zulässigen Anschluss-Druckbereichs liegen, die Gasversorgungsgesellschaft benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

ANMERKUNG! eine zusätzliche Überprüfung kann mit der volumetrischen Analyse durchgeführt werden.

3.1.4 KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKS

Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (z.B. U-Manometer, Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Die rechte seitliche Platte demontieren (Abb. 20 Pos. C).
- Die Dichtschraube im Inneren des Ventils lockern (Abb. 17 Pos. A)
- U-Manometer beim Druckanschluss anschließen;
- Gerät gemäß Gebrauchsanweisung in Betrieb setzen;
- Druck messen;
- Gerät gemäß Gebrauchsanweisung abschalten.
- U-Manometer abnehmen;
- Dichtschraube festschrauben (Abb. 17 Pos. A).
- Die rechte seitliche Platte wieder montieren (Abb. 20 Pos. C).

ANMERKUNG! Der Druck muss bei funktionierenden und allen Backkammern gemessen werden.

3.1.5 KONTROLLE DER PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG

Die Luftbuchse (Abb.21 Pos. D) muss die Quote X haben = siehe Technische Daten TAB.1.

3.2 INBETRIEBSETZUNG DER BACKKAMMER

ACHTUNG! Die Glasscheibe und die Tür erhitzen sich während des Ofenbetriebs; nicht berühren, da es ansonsten zu Verbrennungen kommen kann.

Am rechten vorderen Ständer der Backkammer sind zwei Steuerpaneele angebracht, deren Steuerung in Abbildung 18 gezeigt werden.

1. Hauptschalter (ON/OFF)
2. Sicherheitsthermostat (Reset)
3. Temperaturregler (+ up / - down)
4. Anzeige der eingestellten Temperatur (Set Point)
5. Anzeige der effektiven Temperatur
6. Taste für die Backkammerbeleuchtung (Light)
7. Brennerentriegeltaste
8. Kontrolllampe Brenner
9. Ein-/Ausschalter Backkammer

ANMERKUNG! elektronische Einrichtungen ermöglichen eine genauere Einstellung des Backofens. Allerdings sind diese Einrichtungen empfindlicher als herkömmliche Schaltgeräte. Für eine längere Lebensdauer der Einrichtung wird deshalb empfohlen, die Tasten mit einem sanften Fingerdruck zu drücken, das Steuerpaneel keinen Schlägen bzw. grober Kraftanwendung auszusetzen.

Um das Gerät in Betrieb zu setzen, wie folgt vorgehen:

a) Den Hauptschalter (Abb. 18 Pos. 1) am oberen Steuerpaneel einschalten: der Schalter und das Elektronikpaneel leuchten auf.
b) Die gewünschte Backtemperatur mit Hilfe der entsprechenden Tasten eingeben (Abb. 18 Pos. 3). Der Wert wird am rechten Display angezeigt (Abb. 18 Pos. 4).
c) Die Backkammer durch Drücken der Einschalttaste (Abb. 18 Pos. 9) mit Strom versorgen: in der rechten oberen Ecke leuchtet eine rote Led auf.
d) Sobald die Zündelektrode des Brenners die Zündtemperatur erreicht hat, schaltet sich die rote Led der Kontrolllampe des betreffenden Brenners ein (Abb. 16 Pos. 8) und wenige Sekunden später zündet der Brenner.

Sollte 15/20 Sekunden nach Aufleuchten der Betriebslampe des Brenners dieser nicht zünden (Abb. 18 Pos. 8), leuchtet die Led der Entriegeltaste auf (Abb. 18 Pos. 7), diese weist auf eine Brennerstörung hin.

Dieses Sicherheitssystem spricht an, wenn mit Hilfe einer ionisierten Sonde am Brenner keine Flamme erfasst wird: wird die Sonde von der Flamme für einen Zeitraum von 5" nicht berührt, wird die Gaszufuhr zum Brenner geschlossen.

In einem solchen Fall ist zu überprüfen, ob der Gasabsperrhahn offen ist, 20 Sekunden warten und Brenner mit Hilfe der Entriegeltaste freigeben (Abb. 18 Pos. 7), dann den Startvorgang wiederholen.

ACHTUNG! Sollte die Led immer noch leuchten, bedeutet dies, dass der Brenner weiterhin blockiert ist; es könnte ein Defekt am Gerät vorliegen, deshalb den Kundendienst zuziehen.

ANMERKUNG! sobald die Backkammer (Abb. 18 Pos. 5) die eingestellte Temperatur (Abb. 18 Pos. 4) erreicht hat, schaltet sich der Brenner automatisch aus.

Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert (Abb. 18 Pos. 5) sinkt, schaltet sich der Brenner selbsttätig ein.

e) 450 °C (842°F) ist die höchste Temperatur, die eingestellt werden kann (Abb. 18 Pos. 4).
   Wenn die Innentemperatur wegen einer Anomalie diese Höchstgrenze überschreitet, wird automatisch der Sicherheitsthermostat (Abb. 18 Pos. 2) ausgelöst, der den Brenner abstellt und somit den Betrieb unterbindet. Alle Leds der unteren Schalttafel zeigen durch Blinken den Alarmzustand an.

ACHTUNG! Die Strom- und Gasversorgung unterbrechen, das Gerät abkühlen lassen und einen Fachinstallateur mit den entsprechenden professionellen Befähigungen kontaktieren, der die Ursache für die Übertemperatur finden und beseitigen sowie überprüfen muss, dass keine Komponente des Gerätes beschädigt ist; bei Bedarf muss er die Komponente austauschen; den/die Brenner stets austauschen, da die durch die Temperaturüberschreitung entstandenen Deformationen bei der Benutzung zu einer Deflagration führen können; stets das Wärmeelement (Detail 32 Taf. A) austauschen.

Um das Gerät wieder in Betrieb setzen zu können, die Kappe des Sicherheitsthermostats abschrauben (Abb. 18 Pos. 2) und die darunter befindliche Taste leicht drücken.

Der kleine Druckschalter im Innern stellt den Thermostat zurück, die untere Schalttafel stellt das Blinken ein und das Gerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Die Schutzkappe (Abb. 18 Pos. 2) wieder am Sicherheitsthermostat anbringen, damit dieses Instrument nicht beschädigt werden kann, was die Funktion des Ofens beeinträchtigen könnte.

f) Die Taste "Light" (Abb. 18 Pos. 6) dient zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung im Inneren der Backkammer.
g) Um den Backofen auszuschalten, den Hauptschalter (Abb. 18 Pos. 1) betätigen.
   Bei erneutem Einschalten zeigt das Steuerpaneel dieselben Werte, die beim Ausschalten vorhanden war.

3.3 INBETRIEBSETZUNG DES GÄRSCHRANKS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschranks ist das Steuerpaneel angeordnet (siehe Abbildung 19).

1. Kontrolllampe (ON/OFF).
2. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung (Light).
3. Thermostat zum Einschalten und Einstellen.

Um den Gärschrank in Betrieb zu setzen wie folgt vorgehen:

a) Zum Einschalten des Schrankes den Thermostat drehen (Abb. 19 Pos.3). Die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 19 Pos. 1).
b) Temperatur einstellen, die maximal einstellbare Temperatur beträgt 65 °C (149°F).
c) Um den Gärschrank auszuschalten, den Thermostat wieder auf 0 drehen (Abb. 19 Pos. 3).

3.4 BETRIEBSKONTROLLE

Nachdem die Backkammern und die Gärzelle gemäß der Punkte 3.2 und 3.3 eingeschaltet wurden, muss die Funktion des Geräts kontrolliert werden.

Den korrekten Rauchabzug kontrollieren.

Das einwandfreie Zünden und die Stabilität der Brennerflamme kontrollieren.

3.5 UMSTELLUNG BZW. ANPASSUNG

Alle Operationen müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz ausgeführt werden.

Bevor der Anschluss des neuen Gases erfolgt, überprüfen, dass der Speisedruck des Gerätes dem in Tabelle 1 genannten Wert entspricht; dieser Druck muss auf Dauer garantiert werden.

Liegt der eingangsseitige Druck außerhalb der angegebenen Werte, die Gasversorgungsgesellschaft informieren und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache gefunden und behoben wurde.

Die Umstellung auf eine andere Gasart (z.B. von Erdgas auf Flüssiggas) erfordert den Austausch der Hauptbrennerdüse; dazu verweisen wir auf die Tabelle "Technische Daten TAB.1".

Die erforderlichen Düsen werden in einem Beutel gemeinsam mit dem Gerät geliefert.

Für die Umstellung den Gashahn schließen, die vordere Schutzvorrichtung heben (Abb. 20 Pos. A) (bei P110G A auch die

Abdeckung Abb. 20 Pos. B demontieren), die Versiegelung der Düse entfernen, vom Brenner ausschrauben (Abb. 21 Pos. C), durch die neue Düse ersetzen und die Düse wieder mit einem Tupfer roten Lacks versiegeln.
Die Versiegelung von der Primärluftbuche entfernen und die Buchse (Abb. 21 Pos. D) auf die Quote X einstellen = siehe Technische Daten TAB.1.
Die Primärluftbuchse mit einem Tupfer roten Lacks versiegeln.
ACHTUNG! Wurde eine Umstellung laut Punkt 3.5 durchgeführt, muss das Typenschild mit den korrekten Daten in Position A über dem alten Schild angebracht werden (Abb. 3).

3.6 AUSSERBETRIEBSETZUNG

- Die Hauptschalter des Geräts (Abb. 18 Pos. 1) und des Gärschranks (Abb. 19 Pos. 3) abschalten.
- Die Stromversorgung unterbrechen, indem die Hauptschalter außerhalb des Geräts ausgeschalten werden.
- Den Gashahn schließen.

4 WARTUNG

4.1 SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Vor den Wartungsarbeiten ist die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahnes und die Stromzufuhr durch Betätigung der Trenneinrichtung zu unterbrechen, die sich außerhalb des Geräts und/oder des Gärschranks befinden.
Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.

4.2 REINIGUNG

Täglich den Backofen außen mit einem trockenen Lappen reinigen (Abb. 22). Zur Außenreinigung unter keinen Umständen Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder abreibenden Substanzen sowie keine Kratzschwämme, Bürsten oder Schaber aus normalem Stahl verwenden.
ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Die Türscheiben aus gehärtetem Glas nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind.
ACHTUNG! Reinigen Sie den Garraum jeden Tag gründlich von eventuellen Fettrückständen, da diese explodieren könnten
ACHTUNG! Für die Reinigung der Backkammer dürfen keine gesundheitsschädlichen Reinigungsmittel verwendet werden.
ACHTUNG! Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten, die ein Verstellen des Ofens erfordern, müssen nachstehende Operationen von Fachpersonal durchgeführt werden: die unter Punkt 4.1 genannten Vorgänge durchführen, das Abluftrohr demontieren, die Gas- und Stromzufuhr unterbrechen, die Bügel zur Positionierung des Ofens demontieren und die Bremsen der vorderen Rollen lösen; dann die Reinigungsarbeiten durchführen; am Ende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, um das Gerät wieder betriebsbereit zu machen.
ACHTUNG! In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) und bei jeder Betriebsstörung muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden, um den Zustand des Geräts zu überprüfen, insbesondere den Zustand des Brenner, der bei jeder Art von Störung unverzüglich auszutauschen ist.
Bei Eingriffen am Gaskreis für eventuelle Wartungsarbeiten muss für die Abdichtung LOCTITE 577 verwendet werden.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal von eingetragenen Firmen durchgeführt werden.
Vor den Wartungsarbeiten ist die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahnes und die Stromzufuhr durch Betätigung der Trenneinrichtung zu unterbrechen, die sich außerhalb des Geräts und/oder des Gärschranks befinden. Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung eines guten Gerätezustandes und ihre Nichteinhaltung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind.
ACHTUNG! In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) und bei jeder Betriebsstörung muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden, um den Zustand des Geräts zu überprüfen, insbesondere den Zustand des Brenner, der bei jeder Art von Störung unverzüglich auszutauschen ist.
Bei Eingriffen am Gaskreis für eventuelle Wartungsarbeiten muss für die Abdichtung LOCTITE 577 verwendet werden.

5.2 AUSTAUSCH VON BACKKAMMERTEILEN

5.2.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, kann die Lampe und/oder die Lampenabdeckung im Innern der Backkammer wie folgt ausgewechselt werden:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 23 Pos. A)) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 23 Pos. B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.2.2 AUSTAUSCH DER ZÜNDEINRICHTUNG

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Zündkerze folgendermaßen vorzugehen:

- Die vordere Schutzabdeckung heben (Abb. 20 Pos. A).
- Den darunter befindlichen Deckel abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben der Zündkerze ausschrauben.
- Das rechte Seitenpaneel durch Aufschrauben der vier Befestigungsschrauben ausbauen.
- Die Zündeinrichtung von der Platine abschließen (Pos. 23 Tafel A).
- Die Steckverbindungen der Zündkerze lösen.
- Zündkerze auswechseln (Pos. 16 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.3 AUSTAUSCH DER FLAMMENÜBERWACHUNGSEIN-RICHTUNG

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Flammenüberwachungseinrichtung folgendermaßen vorzugehen:

- Die vordere Schutzabdeckung heben (Abb. 20 Pos. A).
- Die Schrauben ausschrauben und den darunter befindlichen Deckel abnehmen.
- Die beiden Befestigungsschrauben des Flammenfühlers lösen.
- Das rechte Seitenpaneel durch Aufschrauben der vier Befestigungsschrauben ausbauen.
- Die Verkabelung der Zündplatine lösen (Pos. 23 Tafel A).
- Die Flammenüberwachungseinrichtung auswechseln (Pos. 17 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.4 AUSTAUSCH DES DIGITALEN PYROMETERS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch des digitalen Pyrometers für die Kontrolle des Backvorganges folgendermaßen vorzugehen:

- Die beiden Befestigungsschrauben des Pyrometers losschrauben.
- Die Verkabelung des Pyrometers lösen.
- Pyrometer austauschen (Pos. 29 Tafel A);
- In umgekehrter Reihenfolge alle Teile wieder einbauen, dabei ist die Polarität der Steckverbindungen zu beachten.

5.2.5 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch des Thermoelements folgendermaßen vorzugehen:

- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen;
- die Befestigungsmutter des Thermoelements losschrauben .
- Die Verkabelung des Thermoelements lösen.
- Das Thermoelement auswechseln (Pos. 32 Tafel A).
- In umgekehrter Reihenfolge alle Teile wieder einbauen, dabei ist die Polarität der Steckverbindungen zu beachten.

5.2.6 AUSTAUSCH DER ZÜNDPLATINE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Zündplatin folgendermaßen vorzugehen:

- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen;
- Die Verkabelung der Zündplatine lösen.
- Die Zündplatine auswechseln (Pos. 23 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.7 AUSTAUSCH DES TRANSFORMATORS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Transformators folgendermaßen vorzugehen:,

- Die rechte Seitenabdeckung durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen.
- Die Verkabelung des Transformators lösen.
- Den Transformator austauschen (Pos. 18 Tafel A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.8 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN TÜRSCHEIBE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist zum Austausch der gehärteten Türscheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die Befestigungsschrauben des vorderen Türrahmens entfernen.
- Den vorderen Türrahmen entnehmen.
- Die vordere Dichtung entfernen.

- Die gehärtete Scheibe (Pos. 3 Tafel A) austauschen, indem sie an der Vorderseite entnommen wird .
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.9 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Das linke Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Befestigungsschrauben losgeschraubt werden.
- Die Feder (Pos. 14 Taf. A) lösen, indem die zwei Fixiermuttern losgeschraubt werden.
- Die Feder ersetzen und die Spannung mit Hilfe der zwei Mutterschrauben einstellen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.10 AUSTAUSCH DES HITZEFESTEN BACKBODENS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen (Pos. 4 Taf. A).
- Den oberen Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Pos. 27 Taf. A) anheben.
- Den unteren Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Pos. 26 Taf. A) anheben.
- Die Backböden austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.11 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS IN DER BACKKAMMER

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die beiden Feststellschrauben lösen.
- Die Steckverbindungen vom Thermostat lösen.
- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Feststellschrauben gelöst werden.
  - Die vordere Tür öffnen (Pos. 4 Taf. A) und die beiden Schrauben, die den Thermostatsensor blockieren, an der vorderen Oberseite der Backkammer lösen.
  - Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen, indem der betreffende Teil der Steinwolle mit einer Klinge entfernt wird (Abb. 24).
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Pos. 19 Taf. A), falls notwendig auch die entfernte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3 AUSTAUSCH VON TEILEN DES GÄRSCHRANKS

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Operationen des Punkts 5.1 durchgeführt wurden, kann die Lampe und/oder die Lampenabdeckung im Innern des Gärschrankes wie folgt ausgewechselt werden:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 25 Pos. A)) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 25 Pos. B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.3.2 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES AN DER TÜR

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Die Abdeckung abnehmen.
- Die innere Fixiermutter des Griffs lösen.
- Den Kugelgriff (Pos. 2 Tafel B) mit einem neuen austauschen und die Fixiermutter wieder anbringen.

5.3.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die Feststellschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen vom Thermostat lösen.
- Den aufgedrückten Drehknopf (Pos. 5 Taf. B) des Thermostates abnehmen.
- Den Fixierring (Pos. 6 Taf. B) des Thermostates losschrauben.
- Den Sensor im Inneren des Gärschranks abnehmen.
- Den Thermostat und den entsprechendem Sensor austauschen (Pos.7 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.4 AUSTAUSCH DES TÜRMAGNETS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Türmagnets folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Den Seegerring abnehmen.
- Den Magnet austauschen.

5.3.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTATKNOPFES UND DES BEFESTIGUNGSRINGES

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch des Thermostatknopfes und des Befestigungsringes, der außerhalb des Gärschrankes erfolgt, folgendermaßen vorzugehen:

- Den aufgedrückten Kopf (Pos. 5 Taf. B) des Thermostats abnehmen.
- Den Befestigungsring abdrehen (Pos. 6 Taf. B).
- Den Knopf und/oder den Befestigungsring austauschen.

5.3.6 AUSTAUSCH DER GELBEN KONTROLLLAMPE UND/ODER DES LICHTSCHALTERS

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der gelben Kontrolllampe und/oder des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:

- Die Befestigungsschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen von der betreffenden Kontrolllampe und/oder vom Lichtschalter lösen.
- Die gelbe Kontrolllampe austauschen (Pos.14 Taf. B).
- Den Lichtschalter austauschen (Pos.4 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die im Abs. 5.1 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden, ist für den Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- Die Befestigungsschrauben lösen.
- Die Anschlüsse der Widerstände abnehmen.;
- Die Widerstände entnehmen (Pos. 10 Taf. B).
- Die neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

6 LÄRMBELASTUNG

Unter Beachtung der Vorschrift hinsichtlich der Lärmentwicklung von Maschinen vom 18. Januar 1991, wird bestätigt, dass dieses Gerät ein technisches Arbeitsmittel ist, das keinen Lärm verursacht und auch unter besonderen Arbeitsbedingungen den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

7 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis der Tafeln

Taf. A Gesamtansicht Backkammer
Taf. B Gesamtansicht Gärschrank
Taf. C Schaltplan Backkammer
Taf. D Schaltplan Gärschrank

ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Seriennummer
- Gerätetyp
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

ÍNDICE

Nota:
El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas: italiano, inglés, francés, alemán y español.

GARANTÍA
Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o dañada, sólo en caso de defecto del material o defecto de fabricación. **No cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**
La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

¡ATENCIÓN
Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA
Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE
Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.
Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.
Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

¡ATENCIÓN!
1 Este manual concierne a su seguridad.
2 Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.
3 Guardar el presente manual con esmero para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
4. La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.
5 Las boquillas y la placa de datos técnicos para la transformación permitida se entregan en una bolsa junto al horno y tienen que conservarse con esmero junto a toda la documentación del horno.
6 Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido fabricado, es decir, para cocer pizzas o productos alimentarios similares. Cualquier otro uso se considera impropio.
7 El aparato tiene que ser usado sólo por personas debidamente preparadas para ello.
8 Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
9 El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.
10 Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
11 Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por varios módulos sobrepuestos que, básicamente, forman dos elementos de uso, distintos y complementarios:

- cámara/s de cocción superior/es
- caballete o cámara de fermentación inferior.
- anillo espaciador de 300 mm de altura entre la/s cámara/s de cocción y el caballete/cámara de fermentación

La sección de cocción está formada por un elemento aislante (campana) y por 1, 2 o 3 cámaras de cocción.
Cada cámara de cocción es totalmente independiente, su temperatura se regula de manera electrónica, posee un termostato de seguridad, control de seguridad electrónico del quemador y una puerta de batiente articulada por la parte inferior.
Por dentro, la estructura lateral y superior son de chapa aluminada mientras que la superficie de cocción es de material refractario que permite tanto la cocción directa como en bandeja.
El módulo inferior puede servir de soporte al elemento de cocción y puede ser abierto o cerrado.
El módulo abierto (caballete) está formado por una estructura de acero y se puede dotar con unas guías para las bandejas.
El módulo cerrado (cámara de fermentación) está formado por una estructura de acero y paneles, posee unas guías para las bandejas y está dotado de un termostato para el calentamiento.

1.2 NORMAS APLICADAS

El aparato es conforme a las siguientes normas de seguridad:
EN 60335 - 1/A54
EN 60335 - 2 - 36/A51
EN 203
EN 203 - A/1
EN 203 parte 2
y es conforme a las directivas:
Aparatos de gas 90/396/CEE
Baja tensión 73/23/CEE.

1.3 LUGAR DE TRABAJO

Los aparatos tienen que ser programados por el operador desde los cuadros de mandos situados en la parte frontal de los aparatos y durante su funcionamiento tienen que ser vigilados.
Las puertas de acceso de los aparatos se encuentran en la parte frontal.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son seis:

- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P110G C/A2 (doble cámara)**
- **P110G C/B2 (doble cámara)**
- **P110G C/A3 (triple cámara)**
- **P110G C/B3 (triple cámara)**

Composiciones que no se pueden realizar
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 L/80A-B + ANILLO P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B + ANILLO P110G A/B
P110G C/A2-B2-A3-B3 + P110 CV/95A-B
En caso de que el aparato se apoye a un soporte no suministrado por el fabricante, éste debe ser adecuado para garantizar la perfecta estabilidad del aparato.

1.5 DATOS TÉCNICOS (Véase TABLA 1)

1.6 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase Fig. 1)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 2

1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 3, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.

1.9 ACCESORIOS

El aparato se entrega con los siguientes accesorios:

- serie de boquillas para la sustitución del tipo de boquillas montadas.
- placa de datos técnicos para sustituir la existente

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

El aparato se envía en general montado sobre paletas de madera (fig. 4).
Las piezas están protegidas por una película de plástico o una caja de cartón.

2.2 DESCARGA

NOTA: al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado.
Levantar los diferentes componentes del aparato (cámara de cocción, cámaras de fermentación, etc.) por los puntos indicados en la fig. 5 mediante ganchos con mosquetón y un medio de carga normal (grúa puente, grúa, toro mecánico, etc.)

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta se aconseja respetar los siguientes valores:
Temperatura de ejercicio: + 5ºC ÷ +40ºC
Humedad relativa 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Para la colocación, el montaje y la instalación se tienen que respetar las siguientes normas:

- **Leyes y normas sobre la instalación de aparatos de gas en grandes cocinas.**
- **Leyes y normas sobre las instalaciones de gas.**
- **Leyes y normas sobre las instalaciones de GPL.**
- **Directivas y medidas establecidas por la compañía del gas.**
- **Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.**
- **Reglas locales de construcción y antiincendio.**
- **Prescripciones para la prevención de accidentes.**
- **Medidas vigentes sobre las normativas electrotécnicas.**
- **La instalación de los aparatos se debe realizar en conformidad con las legislaciones nacionales vigentes (por ejemplo en España : REAL DECRETO 494/1988 DE 20 DE MAYO. y sucesivas)**

Quitar la película protectora de los paneles externos del aparato separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.
Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.
Los módulos se tienen que apilar de la manera ilustrada en la fig. 6 introduciendo los pies de cada módulo en la sede del módulo inferior (ref. A, fig. 6).
Además, el aparato tiene que colocarse en un lugar bien ventilado y a una distancia mínima de 10 cm de la pared lateral izquierda y a 50 cm del fondo y de la pared derecha (fig. 7).
Esta distancia de 50 cm es indispensable para poder efectuar las operaciones de mantenimiento.
¡ATENCIÓN! Tras colocar el aparato en el punto deseado y haber frenado las ruedas anteriores, colocar 4 bridas lo suficientemente robustas para sujetar el aparato al suelo o a la pared (ejemplo fig. 8) e impedir cualquier movimiento; las bridas se han de poder desmontar para efectuar las operaciones de limpieza excepcionales.

2.4.1 MONTAJE DEL SOPORTE

Véase fig. 16
Ref. A.

- juntar los 4 tubulares inferiores;
- introducir las patas en los cuadrados y hacer que los orificios coincidan;

Ref. B.

- introducir todos los tornillos de los tubulares laterales (cortos);

introducir sólo los tornillos más externos de los tubulares anterior y posterior (largos);

- introducir las correspondientes tuercas por el lado interior de las patas;
- apretar todo perfectamente para obtener una perfecta perpendicularidad y nivelación.

Ref. C.

- juntar los 2 tubulares laterales superiores a las patas (el orificio con la mayor distancia desde el extremo va en el lado anterior),
- introducir los tornillos y las tuercas y apretarlo todo,
- juntar los tubulares cortos superiores, introducir todos los tornillos, acercar los soportes de las bandejas y apretar,
- introducir los cuatro tornillos inferiores en los tubulares cortos de base y apretar.
- juntar los soportes centrales de las bandejas y apretar,

Ref. D.

- controlar que todos los tornillos estén bien apretados;
- introducir los tapones de cierre en los extremos de los tubulares,
- introducir los tapones en todos los orificios exteriores de los tubulares,

- apoyar el bastidor sobre un lado y sujetar las ruedas a la placa mediante los tornillos correspondientes; las ruedas giratorias frenantes tienen que montarse en la parte delantera y las ruedas fijas en la parte trasera;
- controlar que todos los tornillos estén bien apretados.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN DEL GAS

¡ATENCIÓN! Las conexiones con la red del gas tienen que ser efectuadas sólo y exclusivamente por personal especializado con la debida licencia.

Controlar que el aparato se encuentre preparado para el y tipo de gas disponible.

Antes de efectuar la conexión de gas, controlar que la presión de alimentación del aparato sea la indicada en la Tab. 1, dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato sin haber eliminado la causa que ha provocado el problema.

La conexión con la red del gas puede ser fija o amovible y antes del equipo tiene que haber una llave de interceptación conforme con las normas.

Si se utilizan tubos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable según la normativa vigente.

Para sellar la rosca del tubo de entrada del gas utilizar **LOCTITE 577**

Al término de la conexión se tiene que efectuar una prueba de la estanqueidad con ayuda de un spray, adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones.

2.5.2 DESCARGA DE LOS VAPORES Y DE LOS GASES QUEMADOS

¡ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores y gases quemados tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado.

Los hornos para pizza son aparatos del tipo **B11** y requieren una evacuación natural a través de una chimenea con interposición del sistema de interrupción de tiro.

El interruptor de tiro forma parte integrante del volumen de entrega.

Por lo que se refiere a la ventilación de local en el cual se instala el aparato, véanse las instrucciones del punto 2.4.

Por lo que se refiere a la conexión, respetar las siguientes instrucciones

El canal de evacuación de los vapores y de los gases quemados se encuentra detrás del aparato (fig. 9, ref. C).

Aplicar la toma del interruptor de tiro en el extremo de la descarga (fig. 9, ref. B); enroscando los tres tornillos; luego, montar el interruptor de tiro (fig. 9, ref. A).

Con un tubo:

Ø200 para P110G C/A-A2-B-B2

Ø250 para P110G C/A3-B3

que se puede adquirir fácilmente en los comercios, efectuar la conexión con el interruptor de tiro (fig. 9, ref. A), según las normas para la descarga de humos quemados.

¡ATENCIÓN! El canal de evacuación de los vapores y de los gases quemados se calienta durante el funcionamiento del horno. No tocarlo para evitar quemaduras.

2.5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas UNE.

- **Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado en conformidad con las normas europeas EN.**
- **Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el horno se encuentre en posición “OFF” (apagado).**
- **La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.**

2.5.3.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Para cada cámara de cocción hay que instalar un interruptor omnipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa, que permitan desconectar cada uno de los aparatos de la red. La distancia entre los contactos del interruptor ha de ser de 3 mm como mínimo.

NOTA! El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

El aparato está alimentado con una tensión de 230 Vca 1 N 50/60Hz (véase la chapa de matrícula en la fig. 2, ref. A).

Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig. 10).

El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador.

Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. A, fig. 11) un cable de sección mínima de 3 x 2,5 mm^2 y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en la figura 12.

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de ±10% del valor nominal.

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra. Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el correspondiente borne (fig. 12) con su símbolo al cual se tiene que conectar el cable de puesta a tierra.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato (fig. 11, ref. B).

Está indicado con el símbolo ⏚.

2.5.3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

¡ATENCIÓN! Para la cámara de fermentación hay que instalar un interruptor general omnipolar adecuado para los valores indicados en la chapa que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red.

NOTA: El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz, como se indica en la chapa de matrícula (fig. 2, ref. B).

Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara a la izquierda (fig. 13)

El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador. Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. A, fig. 14) un cable de sección mínima de 3 x 2,5 mm2 y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en la figura 15. Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en funcionamiento, no se aleje más de ± 10% del valor nominal

¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra. Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el correspondiente borne (fig. 15) con su símbolo al cual se tiene que conectar el cable de puesta a tierra.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato (fig. 14, ref. B).

Está indicado con el símbolo ⏚.

¡ATENCIÓN! El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriormente indicadas.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:

Todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente;

todas las operaciones de conexión del gas y de la descarga de los vapores se hayan efectuado correctamente;

todas las operaciones de control tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

3.1.1 CONTROL DE LAS BOQUILLAS

Controlar que el aparato (categoría y tipo de gas regulado) se encuentre preparado para la clase y tipo de gas disponible. En caso contrario, efectuar la transformación para la clase de gas disponible.

El aparato se tiene que poner en funcionamiento con las boquillas previstas para la capacidad térmica nominal (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).

¡ATENCIÓN! Los tornillos de regulación de la válvula no se pueden manipular ya que éstos han sido regulados y sellados en la fábrica.

3.1.2 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GPL (G30-G31)

La capacidad térmica nominal se alcanza mediante la boquilla indicada en la tabla de boquillas (véanse los datos técnicos en la TABLA 1), el casquillo del aire (Fig, 21, ref. D) debe poseer la cota X = véanse los datos técnicos en la TABLA 1.

La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).
En caso de presiones fuera de los valores indicados, avisar a la persona que ha realizado la instalación y no poner en marcha el aparato sin haber eliminado la causa que ha provocado el problema.

3.1.3 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GAS METANO (G20-G25)

La capacidad térmica nominal se alcanza mediante la boquilla indicada en la tabla de boquillas (véanse los datos técnicos en la TABLA 1), el casquillo del aire (Fig. 21, ref. D) debe poseer la cota X = véanse los datos técnicos en la TABLA 1.
La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).
En caso de presiones fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato sin haber eliminado la causa que ha provocado el problema.
NOTA! Si se desea efectuar un control suplementario de la capacidad térmica, éste se puede realizar mediante el método volumétrico.

3.1.4 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA

La presión de entrada del agua se debe medir con un manómetro de agua (por ejemplo un manómetro a U, con escala mínima de 0,1 mbar).
Efectuar el control de la siguiente manera:
- Quitar el panel lateral derecho (fig. 20, ref. C).
- Aflojar el tornillo de retén del interior de la válvula (fig. 17, ref. A)
- Conectar el manómetro a U a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las instrucciones correspondientes.
- Medir la presión.
- Apagar el aparato según las instrucciones correspondientes.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar el tornillo de retén (fig. 17, ref. A).
- Montar el panel lateral derecho (fig. 20, ref. C).

NOTA! La presión se debe medir con todas las cámaras funcionando.

3.1.5 CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El casquillo del aire (fig. 21, ref. D) debe poseer la cota
X = véanse los datos técnicos en la TABLA 1.

3.2 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! El vidrio y la puerta se calientan durante el funcionamiento del horno. No tocarlos para evitar quemaduras.
En el montante derecho anterior de la cámara de cocción hay dos cuadros de mando como el ilustrado en la figura 18.
1. Interruptor general (ON/OFF).
2. Termostato de seguridad (Reset).
3. Regulación de la temperatura (+ up / - down).
4. Display de la temperatura programada (Set point).
5. Display de la temperatura interna.
6. Tecla de encendido y apagado de la luz de la cámara de cocción (light).
7. Tecla de rearme.
8. Testigo del quemador.
9. Tecla de encendido y apagado de la cámara de cocción.

NOTA! El instrumento electrónico permite obtener una regulación más precisa y puntual del horno. Sin embargo, por su naturaleza, es un instrumento más delicado que los tradicionales.
Para una mejor conservación del mismo, se aconseja accionar los pulsadores del panel electrónico efectuando una ligera presión con los dedos y evitar golpes y presiones excesivas.
Para poner en marcha la cámara de cocción, hay que:
a) Activar el interruptor general (fig. 18, ref.1) del cuadro superior: el interruptor y el panel electrónico subyacente se encienden.
b) Programar la temperatura de cocción deseada accionando las teclas (fig. 18, ref. 3). El valor programado aparece en el display luminoso de la derecha (fig. 18, ref. 4).
c) Conectar la alimentación de la cámara mediante la tecla de encendido (fig. 18, ref. 9): en la esquina superior derecha se enciende un testigo rojo.
d) Cuando el electrodo de encendido del quemador alcanza la temperatura de encendido, el testigo luminoso rojo del quemador en marcha (fig. 18, ref. 8) se enciende y, tras algunos segundos, se pone en marcha el quemador.
Si tras 15\20 segundos desde que se ha encendido el testigo rojo de quemador en marcha (fig. 18, ref. 8) el quemador no se pone en marcha, se enciende el testigo luminoso de la tecla de rearme (fig. 18, ref. 7), que señala el bloqueo del quemador.
Dicho sistema de seguridad interviene al detectar la ausencia de la llama mediante una sonda ionizada situada encima del quemador: si la sonda no detecta la llama durante un intervalo de cinco segundos, el suministro de gas se interrumpe de inmediato.
Controlar que llegue gas al quemador (es decir, que la llave de suministro del gas esté abierta), esperar a que transcurran unos 20 segundos y rearmar el quemador pulsando la tecla de rearme (fig. 18, ref. 7)
¡ATENCIÓN! Si el testigo no se apaga, significa que el quemador se queda bloqueado y que, por lo tanto, se ha producido alguna anomalía y es necesario ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
NOTA! cuando la temperatura interna de la cámara de cocción (fig. 18, ref. 5) alcanza la temperatura fijada (fig. 18, ref. 4) el quemador se apaga. Cuando la temperatura en el interior de la cámara disminuye por debajo del valor programado (fig. 18, ref. 5), el quemador se enciende de nuevo de forma automática.
e) La temperatura máxima que se puede programar (fig. 18, ref. 4) se ha fijado a 450°C (842°F).
Cuando la temperatura interna supera dicho umbral máximo debido a una anomalía, interviene automáticamente el termostato de seguridad (fig. 18, ref. 2) que bloquea el funcionamiento del aparato y apaga el quemador. Todos los testigos luminosos del cuadro de mandos inferior empiezan a parpadear en alarma.
¡ATENCIÓN! Desconectar la alimentación eléctrica y del gas, dejar enfriar el aparato y ponerse en contacto con el personal técnico especializado, dotado con los requisitos profesionales adecuados, para que controle y elimine la causa que ha provocado la sobretemperatura. Controlar que ningún componente del aparato esté dañado, sustituir el/los quemador/es ya que las deformaciones debidas a un exceso de temperatura pueden provocar el riesgo de explosión durante el uso; sustituir el termopar (Ref. 32 Tab. A).
Para restablecer el funcionamiento del horno, desenroscar el capuchón del termostato de seguridad (fig. 18, ref. 2) y presionar el pulsador subyacente.
El pulsador presente en el interior restablece el termostato, el cuadro inferior deja de parpadear y el aparato se vuelve a poner en marcha normalmente.
Volver a colocar el capuchón de protección (fig. 18, ref. 2) en el termostato de seguridad para evitar que este instrumento pueda dañarse y afectar el funcionamiento del horno.
f) La tecla “Light” (fig. 18, ref. 6) sirve para encender y apagar la iluminación en el interior de la cámara de cocción.
g) Para apagar el aparato sólo hay que accionar el interruptor general (fig. 18, ref. 1).
Al volver a poner en marcha el aparato, el cuadro de mandos se presentará en el estado en el que se encontraba cuando se ha apagado.

3.3 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación hay un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 19.
1. Testigo luminoso de la cámara (ON/OFF).
2. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna (light).
3. Termostato de encendido y regulación.

Para poner en marcha la cámara de fermentación, hay que:
a) Encender la cámara de fermentación girando el termostato (fig. 19, ref. 3); se enciende el testigo (fig. 19, ref. 1).
b) Programar la temperatura deseada hasta un valor máximo de 65ºC (149°F).
c) Para apagar la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (fig. 19, ref. 3).

3.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Tras activar las cámaras de cocción y la cámara de fermentación según las instrucciones de los puntos 3.2 y 3.3, controlar el funcionamiento del aparato.
Controlar la correcta evacuación de los humos.
Controlar que la llama del quemador se haya encendido correctamente y sea estable.

3.5 TRANSFORMACIÓN Y/O ADAPTACIÓN

Todas las operaciones de control deben ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.
Antes de efectuar la conexión del nuevo gas, controlar que la presión de alimentación del aparato sea la indicada en la Tab. 1, dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.
En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato sin haber eliminado la causa que ha provocado el problema.
Para la transformación a otro tipo de gas (por ej. de metano a GPL), es necesario sustituir la boquilla. Para ello, consultar la tabla “Datos técnicos TABLA 1”.
Las boquillas para los diferentes tipos de gas se entregan en una bolsa junto al aparato.

Para la transformación, cerrar la llave del gas, quitar la protección anterior (fig. 20, ref. A), (para el P110G A, desmontar también la tapa fig. 20, ref. B), quitar el sello de la boquilla, desenroscarla del quemador (fig. 21, ref. C) y sustituirla por la correcta. Volver a sellar la boquilla con un punto de pintura roja.
Quitar el sello del casquillo del aire primario, regular el casquillo (fig. 21, ref. D) con la cota X = véanse los datos técnicos en la TABLA 1.
Volver a sellar el casquillo de aire primario con un punto de pintura roja
¡ATENCIÓN! Si se ha efectuado una transformación de la manera indicada en el punto 3.5, aplicar la chapa con los datos correctos en la posición A, encima de la precedente (fig. 3).

3.6 DETENCIÓN
- Apagar los interruptores de puesta en marcha generales del aparato (fig. 18, ref. 1) y de la cámara de fermentación (fig. 19, ref. 3).
- Desactivar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales exteriores del horno.
- Cerrar la llave del gas.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD
¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, hay que interrumpir la alimentación del gas, cerrando la llave central, y la alimentación eléctrica, desactivando los interruptores instalados fuera del aparato y/o de la cámara de fermentación.
Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

4.2 LIMPIEZA
Limpiar cada día las partes externas con un trapo seco (fig. 22). Para la limpieza externa evitar absolutamente el uso de disolventes, productos detergentes que contengan sustancias a base de cloro o abrasivas, así como el uso de estropajos, cepillos y raspadores de acero común.
¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o a presión.
No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando están calientes.
¡ATENCIÓN! Limpiar cada día las grasas derramadas en las cámaras durante la cocción ya que pueden provocar deflagraciones.
¡ATENCIÓN! Se prohíbe limpiar la cámara de cocción con detergentes perjudiciales para la salud.
¡ATENCIÓN! Cuando se efectúe una limpieza excepcional que requiera el desplazamiento del horno, las siguientes operaciones deben ser efectuadas por personal especializado: efectuar las operaciones descritas en el punto 4.1, desconectar el tubo de descarga, las alimentaciones de gas y electricidad, desmontar las bridas de posicionamiento del horno y soltar los frenos de las ruedas anteriores; realizar la limpieza y, luego, para restablecer el funcionamiento del aparato, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
¡ATENCIÓN! Periódicamente (una vez al año como mínimo), y cada vez que se presenten anomalías de funcionamiento, el aparato debe ser controlado por un técnico especializado para que compruebe el estado del mismo y, en particular, el estado del quemador , para sustituirlo si presenta cualquier anomalía.
Cuando se interviene en el circuito del gas para efectuar operaciones de mantenimiento, se debe usar el sellador LOCTITE 577.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD
¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento extraordinario tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia. Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, hay que interrumpir la alimentación del gas, cerrando la llave central, y la alimentación eléctrica, desactivando los interruptores instalados fuera del aparato y/o de la cámara de fermentación.
Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.
¡ATENCIÓN! Periódicamente (una vez al año como mínimo), y cada vez que se presenten anomalías de funcionamiento, el aparato debe ser controlado por un técnico especializado para que compruebe el estado del mismo y, en particular, el estado del quemador , para sustituirlo si presenta cualquier anomalía.
Cuando se interviene en el circuito del gas para efectuar operaciones de mantenimiento, se debe usar el sellador LOCTITE 577.

5.2 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

5.2.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación y/o la correspondiente tapa, desde el interior de la cámara de cocción, hay que:
- Desenroscar la tapa (fig. 23, ref. A) y sustituir la lámpara (fig. 23, ref. B) y/o la tapa.
- Enroscar la tapa.

5.2.2 SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA DE ENCENDIDO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la bujía de encendido hay que:
- Levantar la protección anterior (fig. 20, ref. A).
- Quitar la tapa subyacente.
- Quitar los tornillos de fijación de la bujía de encendido.
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desconectar eléctricamente la bujía de encendido de la tarjeta de encendido (ref. 23, tabla A).
- Desconectar los conectores faston de la bujía de encendido.
- Sustituir la bujía de encendido (ref 16, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.3 SUSTITUCIÓN DEL SENSOR DE LLAMA
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el sensor de llama hay que:
- Levantar la protección anterior (fig. 20, ref. A).
- Desenroscar los tornillos y quitar la tapa subyacente.
- Quitar los dos tornillos de fijación del sensor de llama.
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desconectar eléctricamente el sensor de llama de la tarjeta de encendido (ref. 23, tabla A).
- Sustituir el sensor de llama (ref. 17, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.4 SUSTITUCIÓN DEL PIRÓMETRO DIGITAL
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pirómetro digital de control de cocción hay que:
- Desenroscar los dos tornillos de fijación del pirómetro.
- Desconectar los conectores del pirómetro.
- Sustituir el pirómetro (ref. 29, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

5.2.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termopar hay que:
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar.
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar (ref. 32, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

5.2.6 SUSTITUCIÓN DE LA TARJETA DE ENCENDIDO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la tarjeta de encendido hay que:
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación
- Desconectar eléctricamente la tarjeta de encendido.
- Sustituir la tarjeta de encendido (ref. 23, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.7 SUSTITUCIÓN DEL TRANSFORMADOR
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el transformador hay que:
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación
- Desconectar eléctricamente el transformador.
- Sustituir el transformador (ref. 18, tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.8 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado hay que:

- Quitar los tornillos de fijación del marco anterior de la puerta.
- Quitar el marco anterior.
- Quitar la junta anterior.
- Sustituir el vidrio templado (ref. 3, tabla A) quitándolo por la parte anterior.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.9 SUSTITUCIÓN DEL RESORTE DE LA MANIJA
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el resorte de la manija hay que:
- Quitar el panel lateral izquierdo tras desenroscar los cuatro tornillos de sujeción.
- Desconectar el resorte (ref. 14, tabla A) tras desenroscar las dos tuercas de fijación.
- Sustituir el resorte y regular su tensión mediante las dos tuercas.
- Para el montaje del panel, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.10 SUSTITUCIÓN DE LAS SUPERFICIES REFRACTARIAS
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las superficies refractarias superiores e inferiores hay que:
- Abrir la puerta anterior (ref. 4, tabla A).
- Levantar la superficie refractaria superior (ref. 27, tabla A) haciendo palanca con un destornillador.
- Levantar la superficie refractaria inferior (ref. 26, tabla A) haciendo palanca con un destornillador.
- Sustituir las superficies refractarias.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.11 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:
- Desenroscar los dos tornillos de fijación.
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Quitar el panel lateral derecho tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Abrir la puerta anterior (ref. 4, tabla A) y aflojar los dos tornillos de la parte superior anterior de la cámara que bloquean el sensor del termostato.
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la lana de roca aislante, tras quitar con una cuchilla la parte de lana de roca deseada (fig. 24).
- Sustituir el termostato (ref. 19, tabla A) con el correspondiente sensor y la parte de lana de roca desgastada, si es necesario.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

5.3.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación y/o la correspondiente tapa, desde el interior de la cámara de fermentación, hay que:
- Desenroscar la tapa (fig. 25, ref. A) y sustituir la lámpara (fig. 25, ref. B) y/o la tapa.
- Enroscar la tapa.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DEL POMO DE LA PUERTA
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pomo hay que:
- Abrir las puertas de la cámara de fermentación.
- Quitar el tapón.
- Desenroscar la tuerca de fijación en el interior del pomo.
- Sustituir el pomo (ref. 2, tabla 2) y fijarlo con la correspondiente tuerca.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:
- Quitar los tornillos de fijación del cuadro eléctrico.
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Quitar el mando (ref. 5, tabla B) del termostato fijado a presión.
- Desenroscar la virola de fijación (ref. 6, tabla B) del termostato.
- Quitar el sensor del termostato, situado en el interior de la cámara.
- Sustituir el termostato (ref. 7, tabla B) con el correspondiente sensor.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.4 SUSTITUCIÓN DEL PERNO IMANTADO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el perno imantado hay que:
- Abrir las puertas de la cámara de fermentación.
- Quitar el anillo seeger de retén.
- Sustituir el perno imantado.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL MANDO Y DE LA VIROLA DEL TERMOSTATO
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el mando del termostato y/o la correspondiente virola, desde el exterior de la cámara, hay que:
- Quitar el mando (ref. 5, tabla B) del termostato fijado a presión.
- Desenroscar la virola de fijación (ref. 6, tabla B).
- Sustituir la virola y/o el mando.

5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL TESTIGO LUMINOSO AMARILLO Y/O DEL INTERRUPTOR DE LA LUZ
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el testigo luminoso amarillo y/o el interruptor de la luz hay que:
- Quitar los tornillos de fijación del cuadro eléctrico.
- Desconectar los conectores faston del testigo amarillo y/o del interruptor de la luz.
- Sustituir el testigo luminoso amarillo (ref. 14, tabla B).
- Sustituir el interruptor de la luz (ref. 4, tabla B).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.7 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que:
- Desenroscar los tornillos de fijación.
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias.
- Quitar las resistencias (ref. 10, tabla B).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

6 RUIDO
Con relación a las normativas sobre el ruido de los aparatos del 18 de enero de 1991, se declara que este aparato es un medio técnico de trabajo que no provoca ruido o que, ni tan siquiera en casos excepcionales, supera el límite máximo permitido de 70 dB (A).

7 RECAMBIOS
Índice de las tablas

Tabla A Grupo cámara de cocción
Tabla B Grupo cámara de fermentación
Tabla C Esquema eléctrico de la cámara de cocción
Tabla D Esquema eléctrico de la cámara de fermentación.

INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS

Para pedir los recambios hay que comunicar los siguientes datos:
- Número de matrícula
- Tipo de aparato
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria.

TAB.1

IT-ES -GB-PT-IE-GR-CH-SK								
II2H3+			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G3 1 3+	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METAN O G20 2H	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G3 1 3+	min	20/25					
		norm	28-30/37					
		Max	35/45					
	METAN O G20 2H	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

FR-BE								
II2E+3+			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique Nennwärmebelast. Capacidad térmica		(kW)	21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G25 (Hi=8,13 kWh/m^3) m^3/kg			2.64	5.29	7.92	3.57	7.13	10.71
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme		ISO 7/1	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3+	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METANO G20/G25 2E+	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20/G25	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3+	min	20/25					
		norm	28-30/37					
		Max	35/45					
	METANO G20/G25 2E+	min	17/20					
		norm	20/25					
		Max	25/30					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale Nominalspannung Tensión nominal		(V ~)	230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale Nominale Absorption Absorción nominal		(W)	300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type Anschlußkabel Typ Cable de conexión		H07 RN-F mm²	3x2,5					

TAB.1

DE								
II2ELL3B/P			**P110G C/A**	**P110G C/A2**	**P110G C/A3**	**P110G C/B**	**P110G C/B2**	**P110G C/B3**
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo / Type / Bauweise / Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G25 (Hi=8,13 kWh/m^3) m^3/kg			2.64	5.29	7.92	3.57	7.13	10.71
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3B/P	Ø	210	210 x 2	210 x 3	170 x 2	170 x 4	170 x 6
		Cod.	72005830	72005830	72005830	72092360	72092360	72092360
	METANO G20 2E	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
	METANO G25 2LL	Ø	390	390 x 2	390 x 3	320 x 2	320 x 4	320 x 6
		Cod.	72005920	72005920	72005920	72005880	72005880	72005880
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20/G25	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	42.5/42.5					
		norm	50/50					
		Max	57.5/57.5					
	METANO G20 2E	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
	METANO G25 2LL	min	18					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

DK-SE-FI-NO-SI-CZ								
II2H3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach (DK ISO228/1) Acometida gas conforme			R 1/2 (G 1/2)	R 1/2 (G 1/2)	R 1/2 (G 1/2)	R 1/2 (G 1/2)	R 1/2 (G 1/2)	R 1/2 (G 1/2)
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3B/P	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METANO G20 2H	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	25/25					
		norm	30/30					
		Max	35/35					
	METANO G20 2H	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

AT-CH								
II2H3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3B/P	Ø	210	210 x 2	210 x 3	170 x 2	170 x 4	170 x 6
		Cod.	72005830	72005830	72005830	72092360	72092360	72092360
	METANO G20 2H	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	42.5/42.5					
		norm	50/50					
		Max	57.5/57.5					
	METANO G20 2H	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

IS-HU								
I3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3BP	Ø	240	240X2	240X3	195X2	195X4	195X6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19X2	19X3	19X2	19X4	19X6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	20/20					
		norm	30/30					
		Max	35/35					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

HU								
I3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique Nennwärmebelast. Capacidad térmica		(kW)	21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme		ISO 7/1	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3B/P	Ø	210	210 x 2	210 x 3	170 x 2	170 x 4	170 x 6
		Cod.	72005830	72005830	72005830	72092360	72092360	72092360
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	42.5/42.5					
		norm	50/50					
		Max	57.5/57.5					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale Nominalspannung Tensión nominal		(V ~)	230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale Nominale Absorption Absorción nominal		(W)	300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type Anschlußkabel Typ Cable de conexión		H07 RN-F mm²	3x2,5					

TAB.1

NL								
II2L3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G25 (Hi=8,13 kWh/m^3) m^3/kg			2.64	5.29	7.92	3.57	7.13	10.71
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3B/P	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METANO G25 2L	Ø	370	370 x 2	370 x 3	300 x 2	300 x 4	300 x 6
		Cod.	72004710	72004710	72004710	72004730	72004730	72004730
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G25	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	25/25					
		norm	30/30					
		Max	35/35					
	METANO G25 2L	min	20					
		norm	25					
		Max	30					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

CY-MT								
I3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3BP	Ø	240	240X2	240X3	195X2	195X4	195X6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19X2	19X3	19X2	19X4	19X6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	20/20					
		norm	28-30/28-30					
		Max	35/35					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

BG-RO-EE-LT-LV								
II2H3B/P			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3BP	Ø	240	240X2	240X3	195X2	195X4	195X6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METANO G20 2H	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19X2	19X3	19X2	19X4	19X6
		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3B/P	min	20/20					
		norm	28-30/28-30					
		Max	35/35					
	METANO G20 2H	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

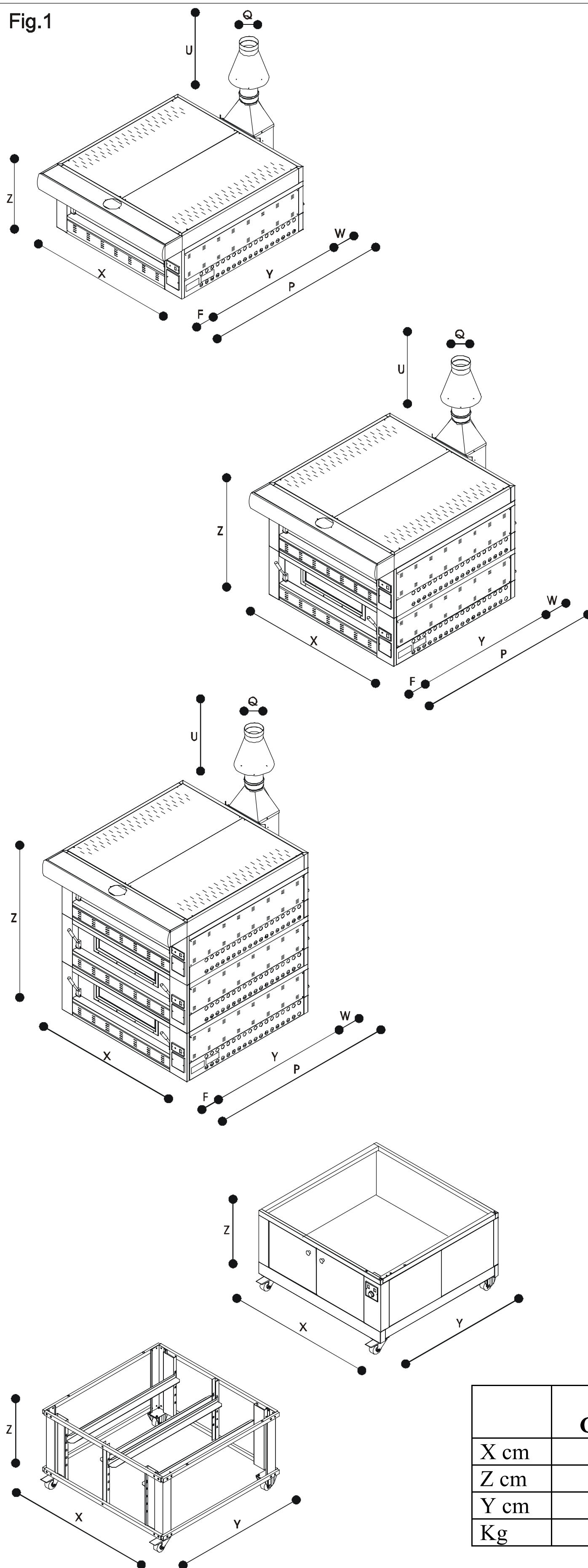
LU								
I2E I3+			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo Type Type Bauweise Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique (kW) Nennwärmebelast. Capacidad térmica			21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Consumption Consommation Verbrauch G30 (Hi=12,68 kWh/kg) kg/h			1,70	3,39	5,10	2,29	4,57	6,87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon ISO 7/1 Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme			R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	GPL G30/G31 3+	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	METANO G20 2E	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		GPL G30/G31	19	19 x 2	19 x3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	GPL G30/G31 3+	min	20/25					
		norm	28-30/37					
		Max	35/45					
	METANO G20 2E	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale (V ~) Nominalspannung Tensión nominal			230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale (W) Nominale Absorption Absorción nominal			300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type H07 RN-F mm² Anschlußkabel Typ Cable de conexión			3x2,5					

TAB.1

PL								
I2E			P110G C/A	P110G C/A2	P110G C/A3	P110G C/B	P110G C/B2	P110G C/B3
Bruciatore Burner Brûleur Brenner Quemador			Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.	Bruc. Princ. Main Burner Bruleur Prin. Hauptbrenner Quem. Fund.
Tipo / Type / Bauweise / Tipo			B11	B11	B11	B11	B11	B11
Portata termica Thermic capacity Portèe thermique Nennwärmebelast. Capacidad térmica		(kW)	21,5	43	64,5	29	58	87
Consumo Metano Methane consumption Consommation de Méthane Erdgas Verbrauch G20 (Hi=9,45 kWh/m^3) m^3/kg			2,28	4,55	6,84	3,07	6,14	9,21
Allacciamento gas conforme a Gas ramp according to Rampe à gaz selon Gasanschlußstutzen nach Acometida gas conforme		ISO 7/1	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2	R 1/2
Ugelli bruciatori Burners nozzles Tuyères brûleurs Bren. Flüssiggas Toberas Quem. (1/100 mm)	METANO G20 2E	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Regolazione aria primaria Air primary regulation Régulation air primaire Hauptluftsregula-tion Regul. aire fund. FIG. 21 X=mm		METANO G20	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Pressione di alimentazione Network pressure Pression de rèseau Anschlußdruck Presión de alimentación (mbar)	METANO G20 2E	min	17					
		norm	20					
		Max	25					
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensione nominale Nominal Tension Tension nominale Nominalspannung Tensión nominal		(V ~)	230					
Assorbimento nominale Nominal Absorption Absorption nominale Nominale Absorption Absorción nominal		(W)	300	600	900	450	900	1350
Cavo di allacciamento tipo Connection cable type Cable de con. Type Anschlußkabel Typ Cable de conexión		H07 RN-F mm²	3x2,5					

TAB.1

<table>
<tr><th colspan="5">USA</th></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>P110G
C/A</td><td>P110G
C/B</td></tr>
<tr><td colspan="3">Natural
Gas
Ratings,
(BTU)</td><td>71.667</td><td>98.968</td></tr>
<tr><td colspan="3">Propane
Gas
Ratings,
(BTU)</td><td>46.128</td><td>63.700</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Ugelli bruciatori
Orifice size
Tuyères brûleurs
Bren. Flüssiggas
Toberas Quem.
(mm)</td><td rowspan="2">NATURAL
GAS</td><td>Ø</td><td>3,6</td><td>2,85</td></tr>
<tr><td>Cod.</td><td>72005900</td><td>72092050</td></tr>
<tr><td rowspan="2">PROPANE
GAS</td><td>Ø</td><td>2,4</td><td>1,95</td></tr>
<tr><td>Cod.</td><td>72080780</td><td>72092060</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Regolazione aria primaria
Air primary regulation
Régulation air primaire
Hauptluftsregula-tion
Regul. aire fund.
FIG. 21 X=mm</td><td>NATURAL
GAS</td><td>14</td><td>14</td></tr>
<tr><td>PROPANE
GAS</td><td>19</td><td>19</td></tr>
<tr><td colspan="5">COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tensione nominale
Electrical ratings
Tension nominale
Nominalspannung
Tensión nominal</td><td colspan="2">230V</td></tr>
<tr><td colspan="3">Assorbimento nominale
Nominal Absorption
Absorption nominale
Nominale Absorption
Absorción nominal</td><td>500W</td><td>500W</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cavo di allacciamento tipo
Connection cable type
Cable de con. Type H07 RN-F mm²
Anschlußkabel Typ
Cable de conexión</td><td colspan="2">3x2,5</td></tr>
</table>



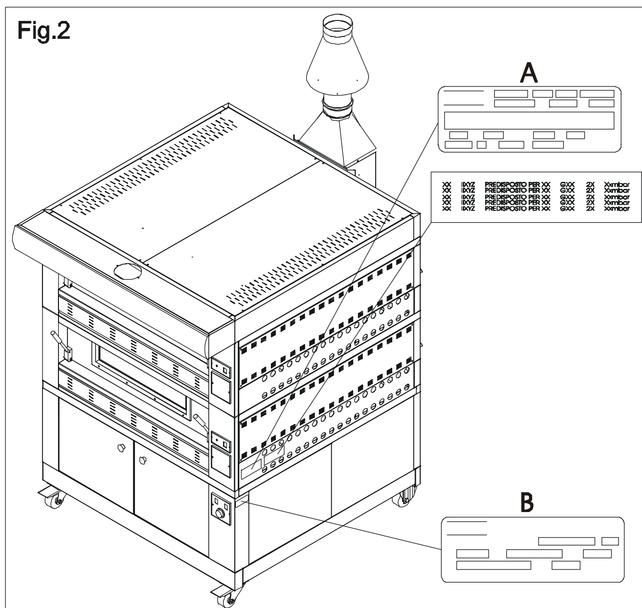
	P110G C/A	P110G C/B
X cm	147	147
Z cm	64	64
Y cm	102	142
F cm	23	23
W cm	36	36
P cm	161	201
U cm	89	89
Q cm	20	20
Kg	237	313

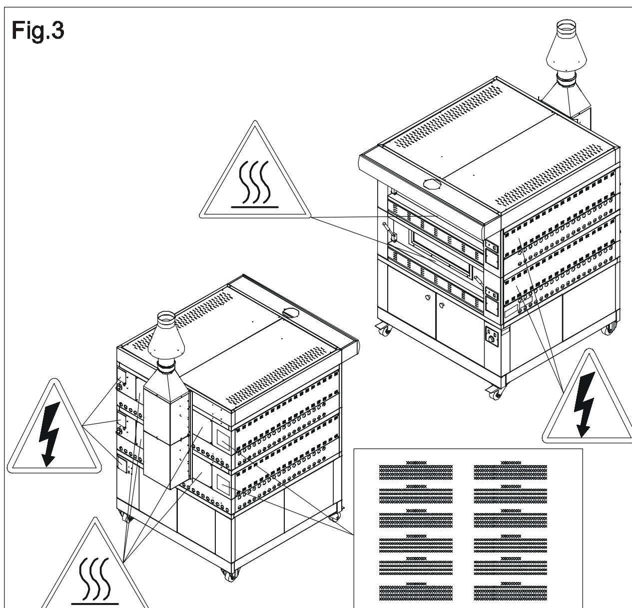
	P110G C/A2	P110G C/B2
X cm	147	147
Z cm	113	113
Y cm	102	142
F cm	23	23
W cm	36	36
P cm	161	201
U cm	89	89
Q cm	20	20
Kg	425	570

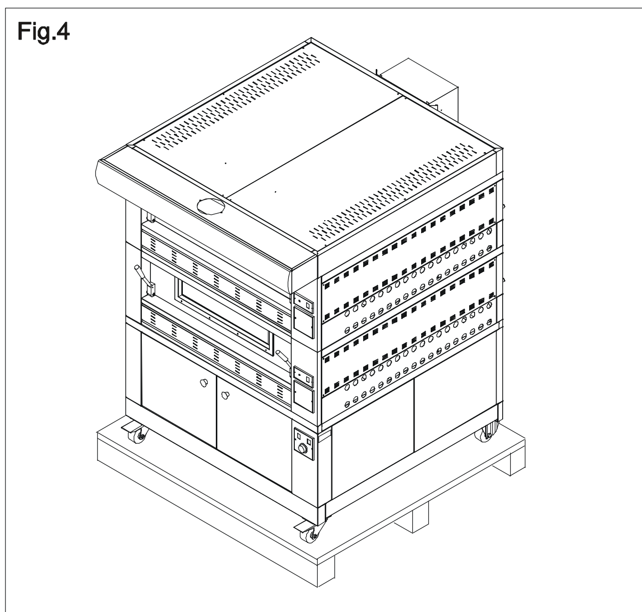
	P110G C/A3	P110G C/B3
X cm	147	147
Z cm	162	162
Y cm	102	142
F cm	23	23
W cm	43	43
P cm	168	208
U cm	108	108
Q cm	25	25
Kg	625	840

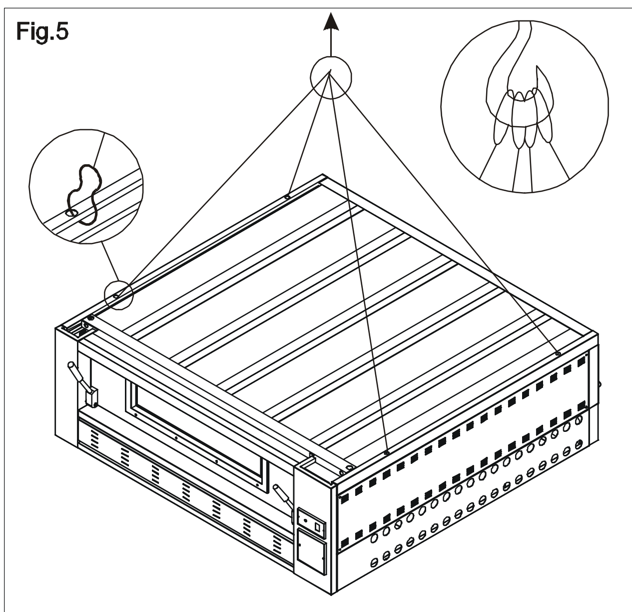
	P110 L/80A	P110 L/80B
X cm	147	147
Z cm	80	80
Y cm	102	142
Kg	91	110

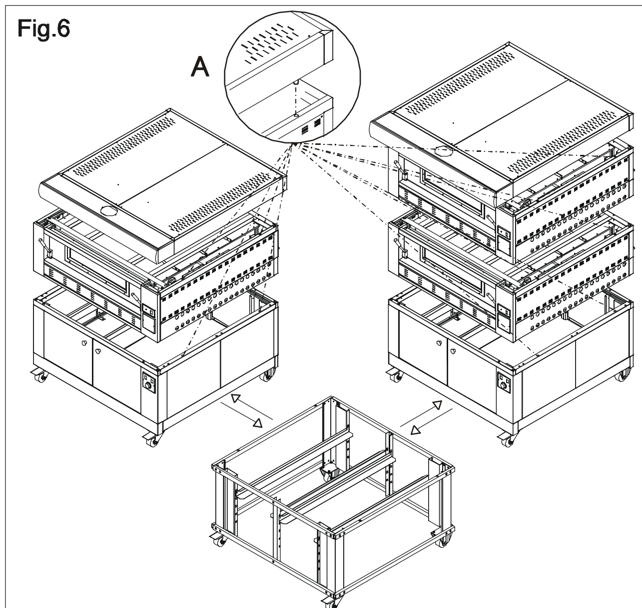
	P110 CV/80A	P110 CV/80B	P110 CV/95A	P110 CV/95B
X cm	147	147	147	147
Z cm	80	80	95	95
Y cm	102	142	102	142
Kg	42	55	45	60


Fig.2
A
XX IIXYZ PREDISPOSTO PER XX GXX 2X Xxmbar
XX IIXYZ PREDISPOSTO PER XX GXX 2X Xxmbar
XX IIXYZ PREDISPOSTO PER XX GXX 2X Xxmbar
XX IIXYZ PREDISPOSTO PER XX GXX 2X Xxmbar
XX IIXYZ PREDISPOSTO PER XX GXX 2X Xxmbar
B


Fig.3


Fig.4


Fig.5


Fig.6
A

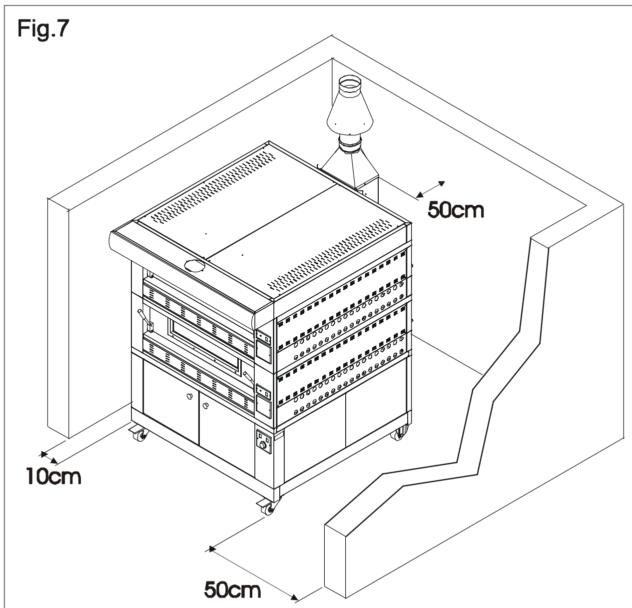

Fig.7
50cm
10cm
50cm

Fig.8

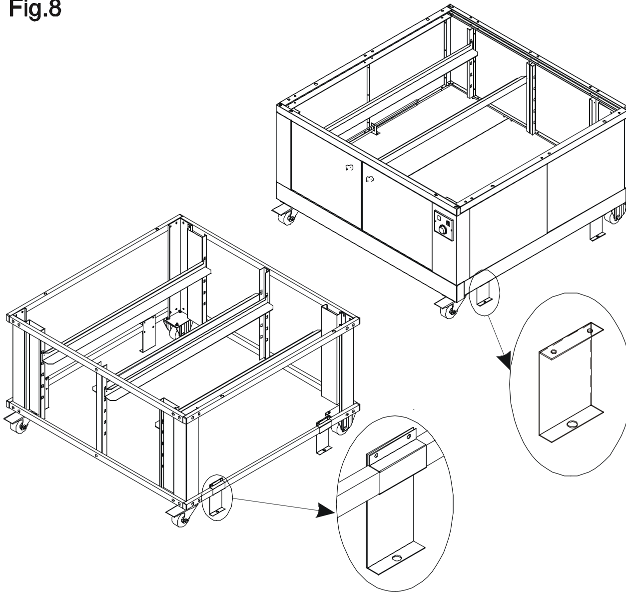


Fig.9

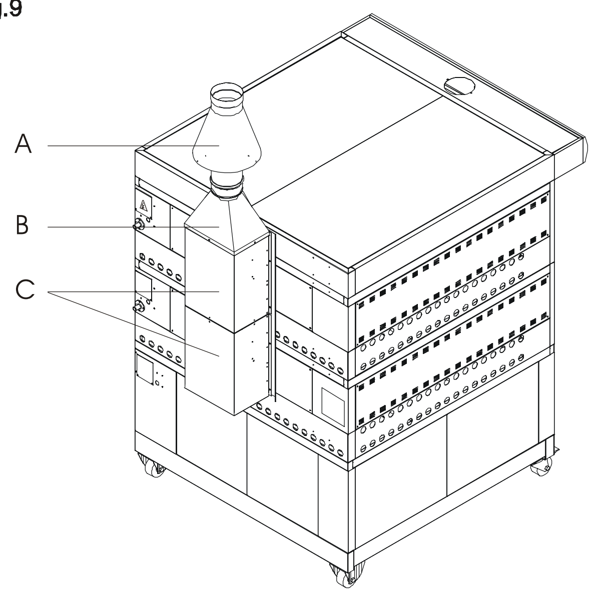


Fig.10

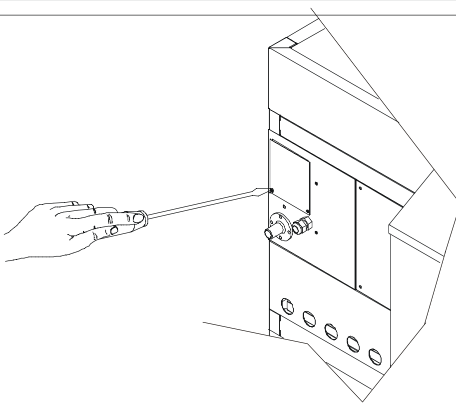


Fig.11

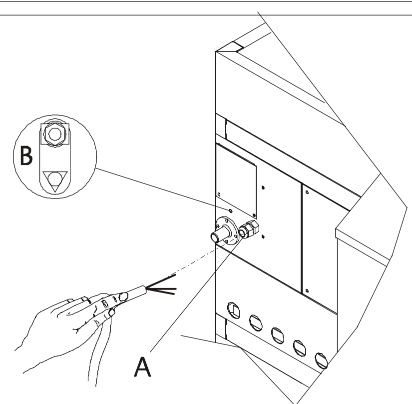


Fig.12

V.230 1N 50/60 Hz

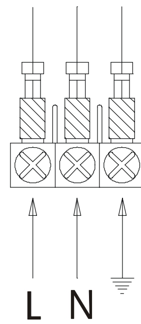


Fig.13

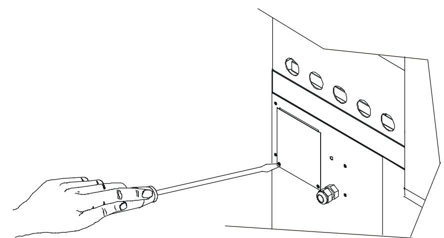


Fig.14

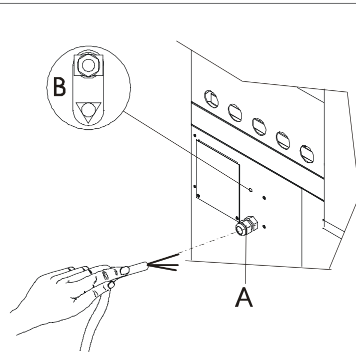


Fig.15

V.230 1N 50/60 Hz

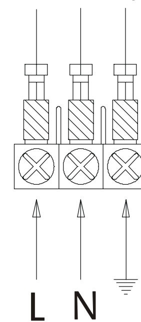


Fig.16

A

B

Min

Max

C

D

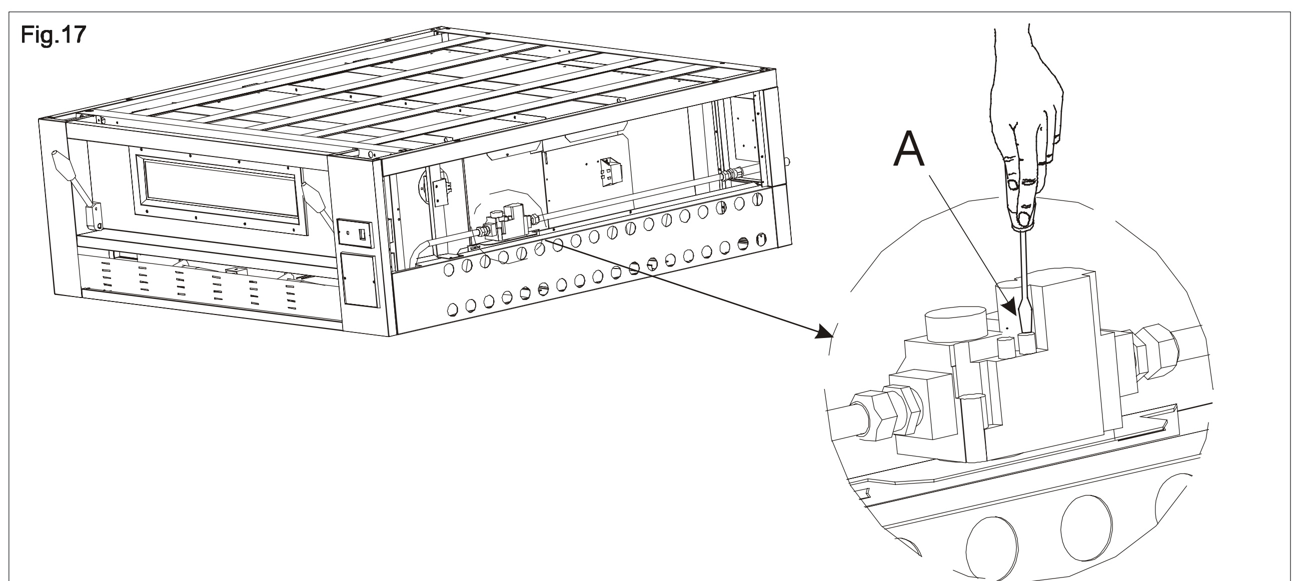


Fig.17

Fig.18

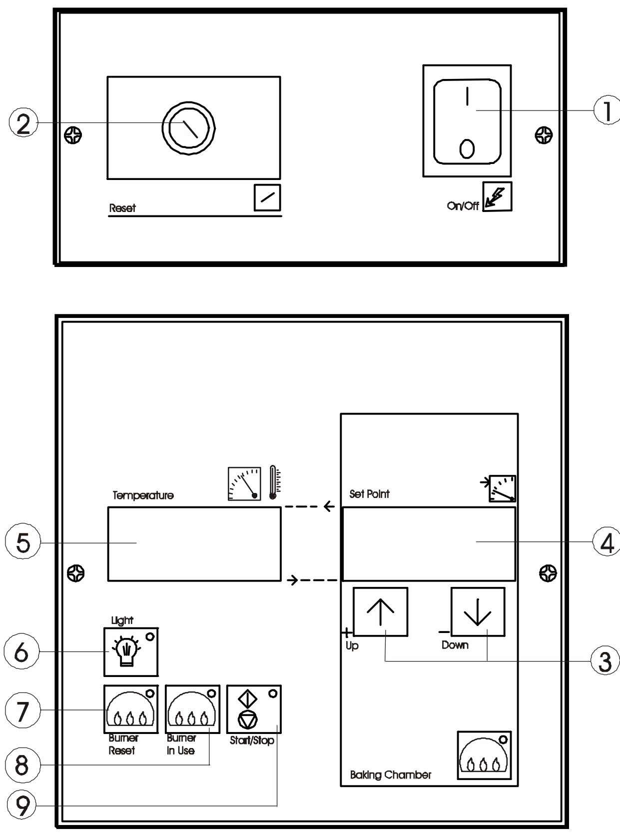


Fig.19

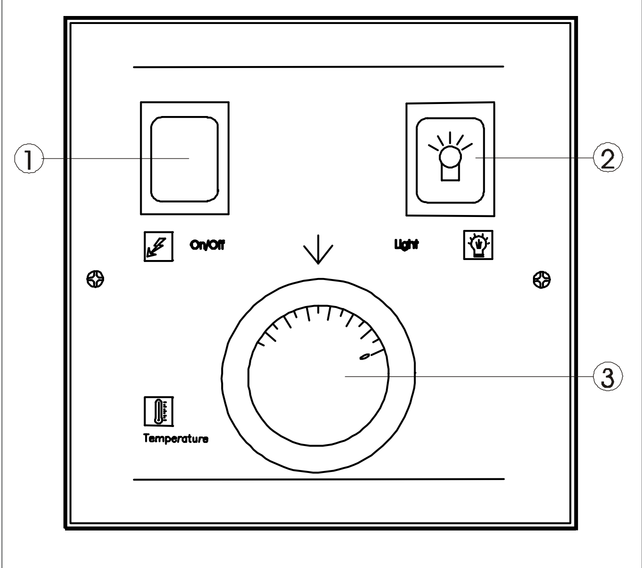


Fig.20

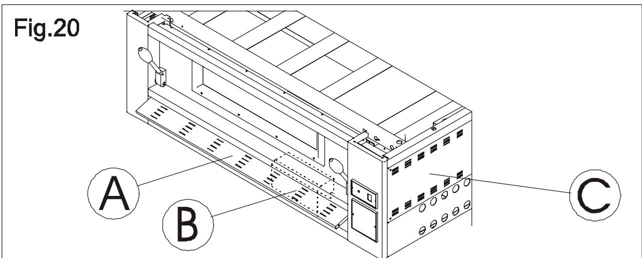
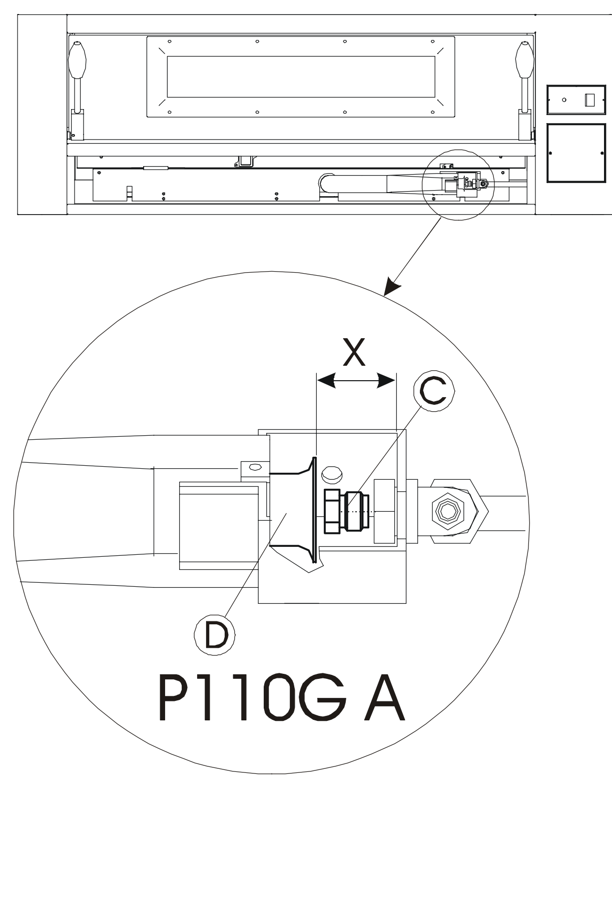


Fig.21



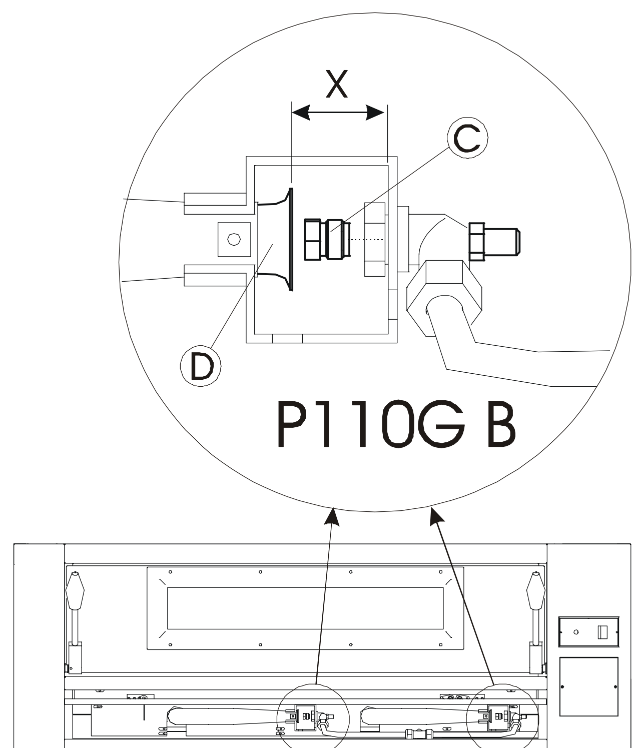


Fig.22

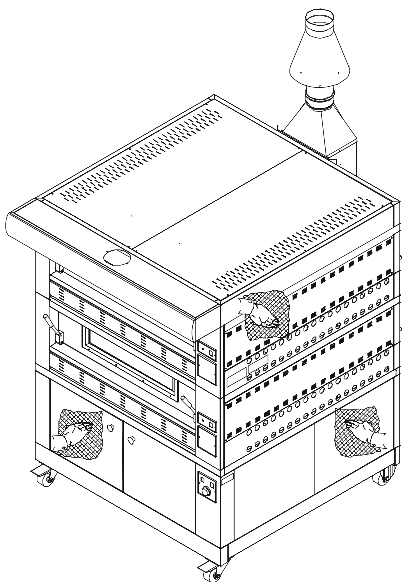


Fig.23

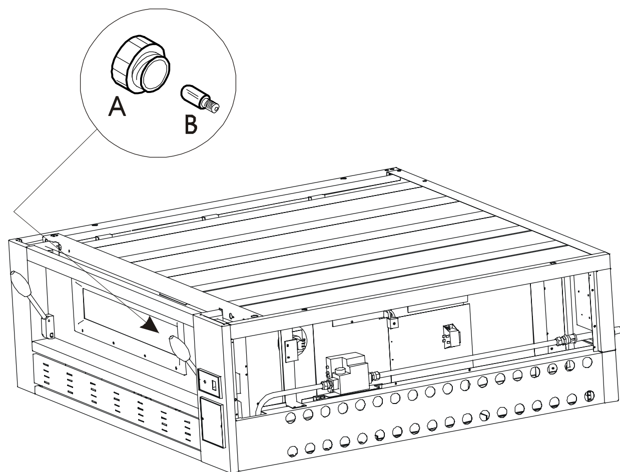


Fig.24

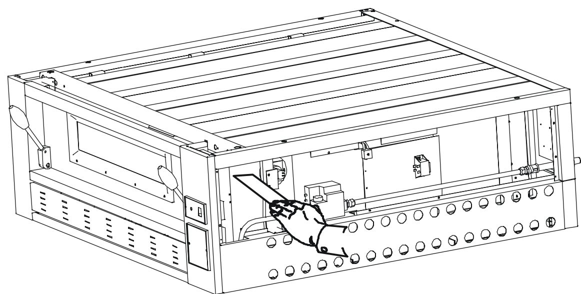
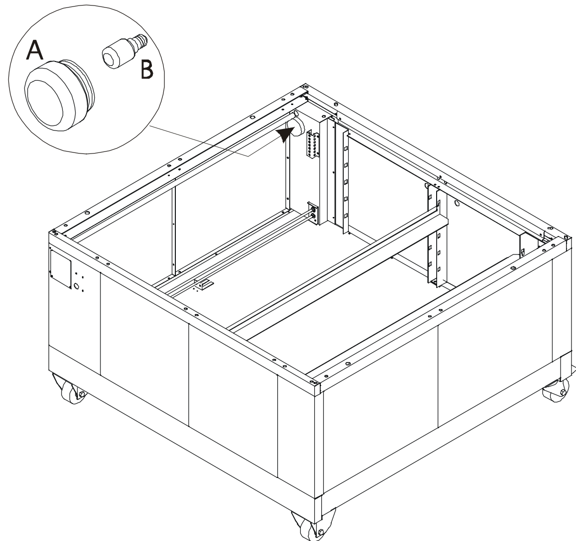
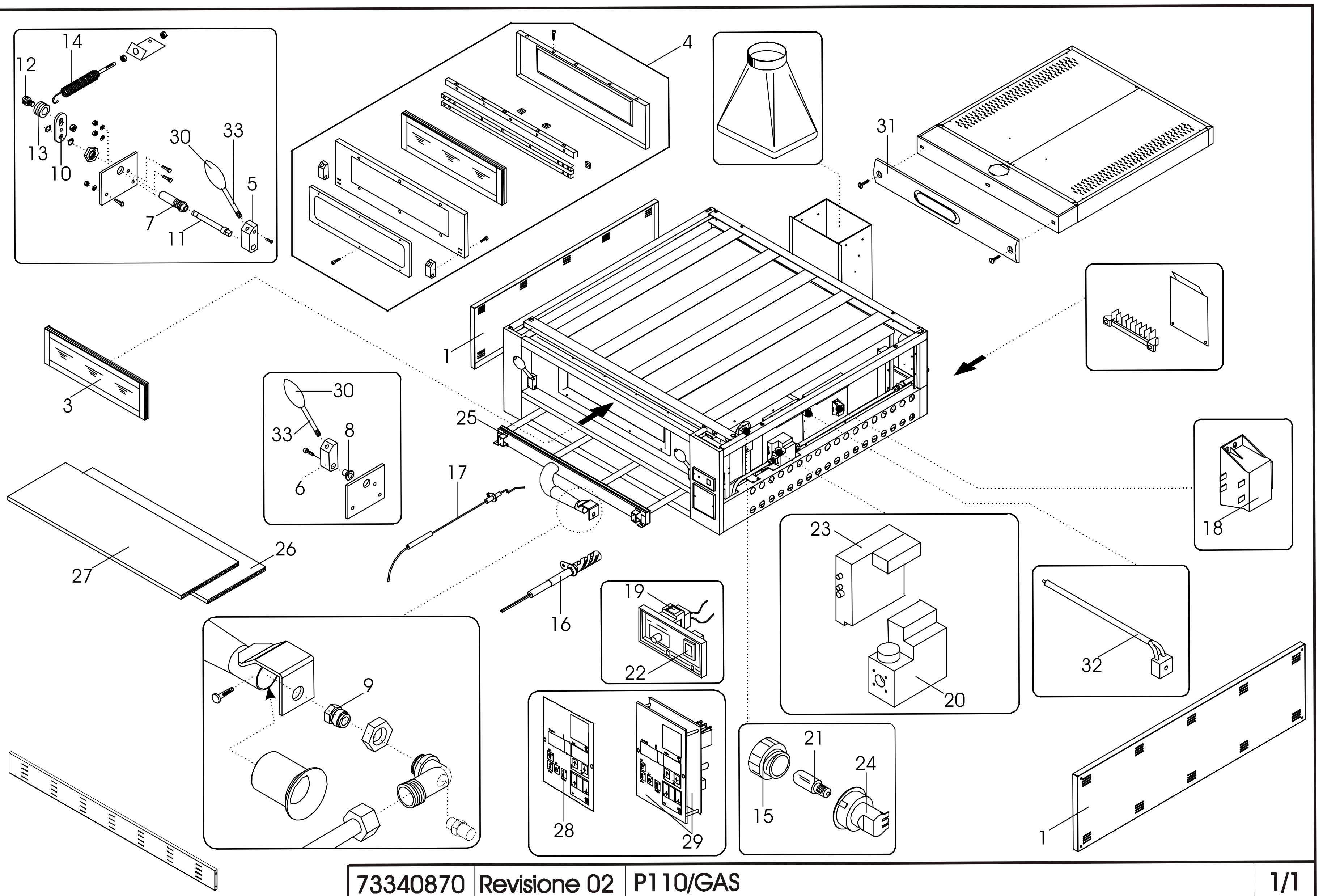


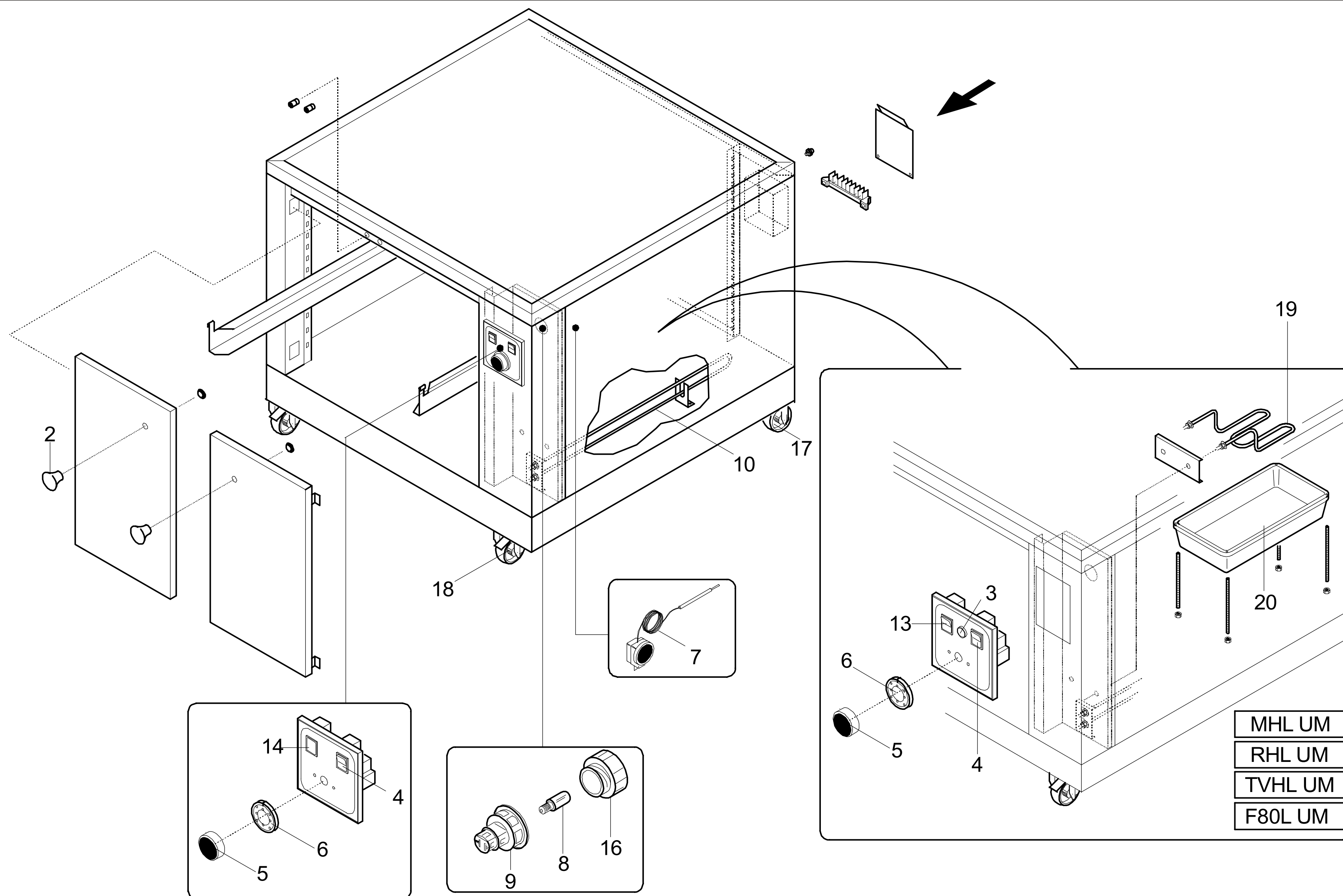
Fig.25




73340870
Revisione 02
P110/GAS
1/1

Rif.	Denominazione	Denomination	Designation	Bezeichnung	Denominación
1	Pannello laterale	Side panel	Panneau latéral	Seitlicher Paneel	Panel lateral
3	Vetro	Glass	Verre	Scheibe	Vidrio
4	Sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
5	Cerniera sinistra	Left hinge	Charnière gauche	Linke Scharnier	Bisagra izquierda
6	Cerniera destra	Right hinge	Charnière droite	Rechte Scharnier	Bisagra derecha
7	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
8	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
9	Ugello	Nozzle	Gicleur	Düse	Tobera
10	Blocchetto	Joint	Platine	Fixierscheibe	Palastro
11	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Eje
12	Perno	Pin	Pivot	Bolzen	Eje
13	Boccola	Bush	Douille	Büchse	Anillo
14	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
15	Calotta in vetro	Bulb cover	Calotte	Schutzhaube	Tapa
16	Accenditore	Lighter	Allumeur	Anzünder	Bujía de encendido
17	Rilevatore di fiamma	Flame detector	Capteur de flamme	Flammensensor	Sensor de llama
18	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
19	Termostato sicurezza camera	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheits thermostat	Termostato de seguridad
20	Valvola gas	Gas valve	Robinet du gaz	Gasventil	Válvula del gas
21	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Lámpara
22	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
23	Controllo fiamma	Lighter card	Fiche d'allumage	Zündkarte	Tarjeta de encendido
24	Portalampada	Lamp holder	Douille	Lampensockel	Portalámparas
25	Bruciatore	Burner	Brûleur	Brenner	Quemador
26	Tavella inferiore	Lower refractory plane	Plan réfractaire inférieur	Backboden in Schamotte	Superficie refractaria inferior
27	Tavella superiore	Upper refractory plane	Plan réfractaire supérieur	Backboden in Schamotte	Superficie refractaria superior
28	Etichetta	Label	Etiquette	Etikett	Tarjeta
29	Centralina	Pyrometer	Pyromètre	Pyrometer	Pirómetro
30	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
31	Frontale ipergres	Hood frontal	Fronton hotte	Haubenfront	Frontal campana
32	Termocoppia	Thermocouple and clamp	Thermocouple et borne	Thermoelement und Klemme	Termopar y borne
33	Leva rotazione sportello	Lever	Levier	Hebel	
			73340870	P110/GAS	

B

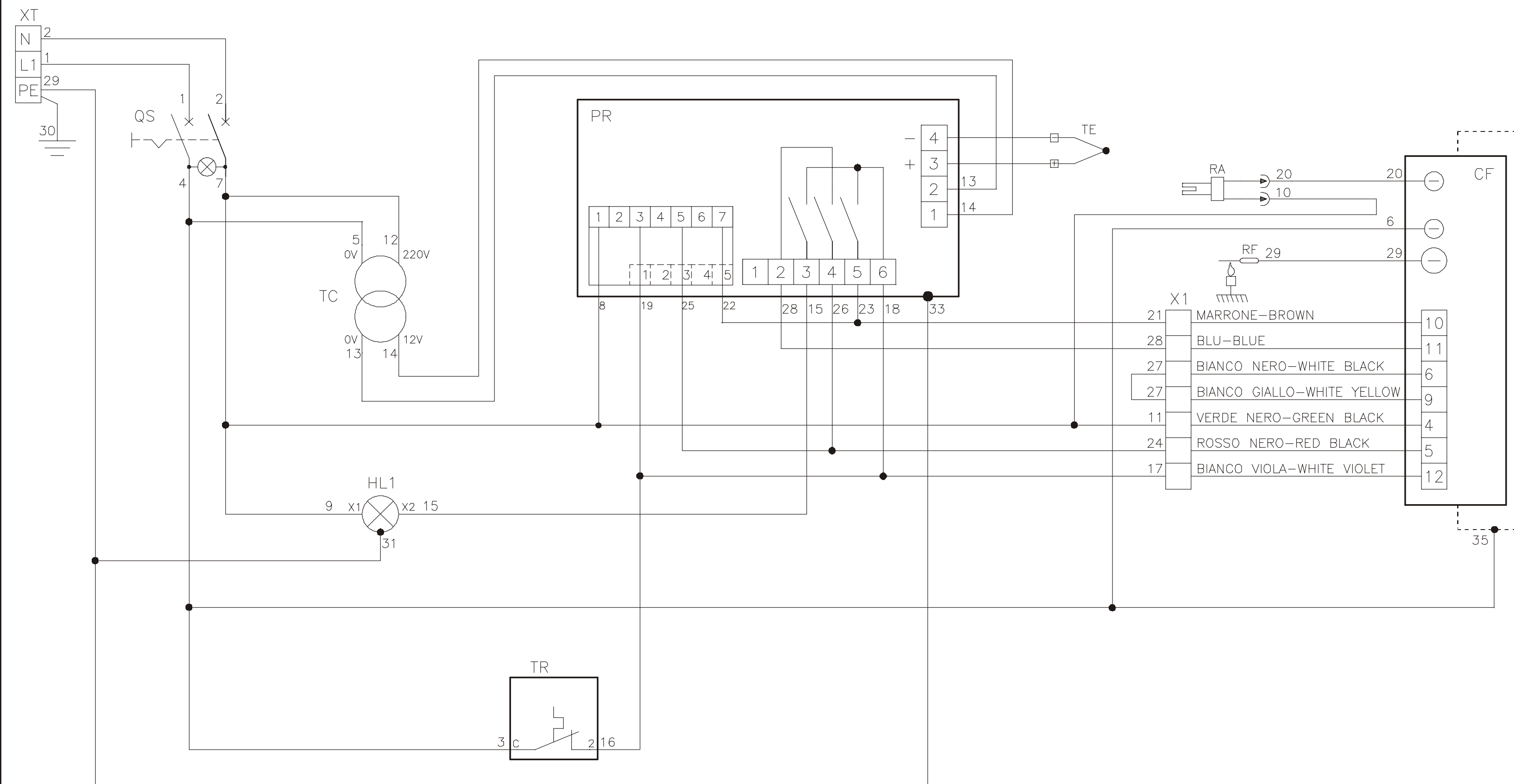


73340420	Revisione 01	AHL - MHL - RHL - P110L - TVHL - F80L	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
2	Pomello	Pommeau	Knob	Kugelgriff	Perilla
3	Spia luminosa gialla	Voyant lumineux	Warning ligth	Gelbekontrollampe	Luz indicadora luminosa amarilla
4	Interruttore luce	Interrupteur lumiere	Light switch	Lichtschalter	Interruptor de la luz
5	Manopola	Poignée	Handle	Griff	Perilla
6	Ghiera	Embout	Ring nut	Zwinge	Virola
7	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termóstato
8	Lampada	Ampoule	Lamp	Lampe	Lámpara
9	Portalampada	Douille	Lamp holder	Lampensockel	Portalámpara
10	Resistenza	Resistance	Resistance	Widerstand	Resistencia
13	Interruttore umidificatore	Interrupteur humificateur	Humidifier switch	Befeuctershlter	Interruptor humidificador
14	Spia luminosa gialla	Voyant lumineux	Warning ligth	Gelbekontrollampe	Luz indicadora luminosa amarilla
15	Cricchetto	Criquet	Pawl	Sperrklines	Trinquete
19	Resistenza umidificatore	Humificateur resistance	Humidifier resistance	Widerstand des befeucters	Resistencia humidificador
20	Vaschetta	Cuve	Basin	Wanne	Cubeta

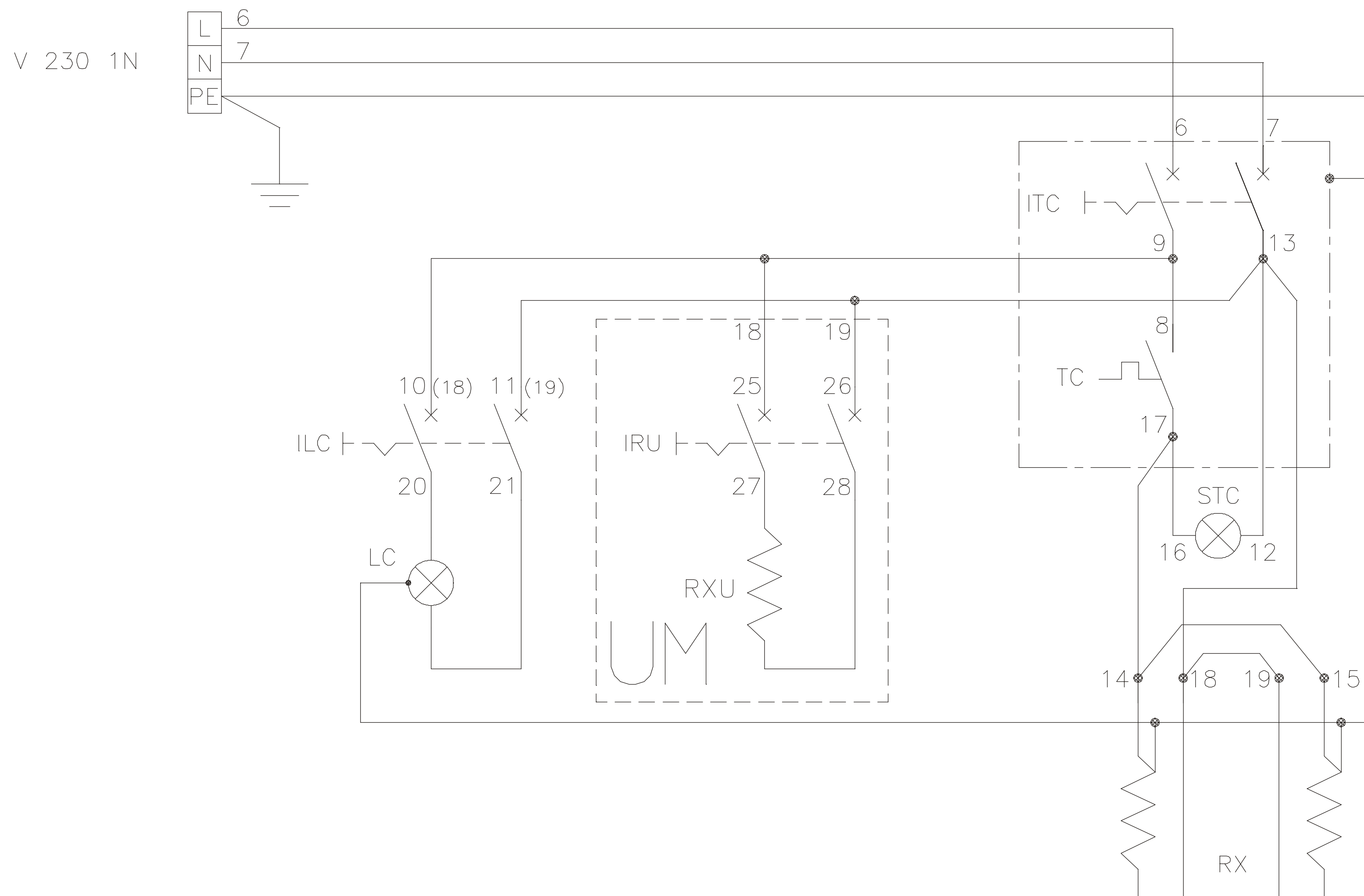
73340420	AHL MHL RHL P110L TVHL F80L

230V



74822220	Revisione 02	P110 GAS V230 1N	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de securité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
X1	Morsettiera	Terminals board	Platine des bornes	Klemmkaste	Bornera
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur Général	Hauptschalter	Interruptor general
XT	Morsetti allaccio rete	Terminals	Bornes	Klammer	Bornes
HL1	Lampada illumunazione camera	Chamber light	Lampe témoin chambre	Kontrollampe Beleuchtung Backkammer	Làmpara
TC	Trasformatore	Trasformer	Transformateur	Transformator	Transformador
RA	Resistenza di accensione	Light-up resistor	Résistance d'allumage	Heizelemente	Resistencia de encendido
RF	Rivelatore di fiamma	Flame detector	Révélateur de flamme	Flammensensor	Sensor de llama
TE	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
PR	Scheda elettronica	Pyrometer	Pyromètre	Pyrometer	Pirómetro
CF	Controllo fiamma	Flame control	Contrôle de la flame	Flammenkontrolle	Control llama
			74822220	P110 GAS V230 1N	



74821030	Revisione 00	AHL MHL MHL-UM RHL RHL-UM P110L TVHL TVHL-UM L LU V230 1N	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
ILC	Interruttore luce camera	Light switch	Interrupteur lumière étuve	Lichtschalter	Interruptor luz cámara
IRU	Interruttore resistenza umidificatore	Humidifier heating element switch	Interrupteur résistance humidificateur	Heizelementschalter Befeuchtung	Interruptor resistencia humectadores
ITC	Interruttore termostato	Thermostat switch	Interrupteur thermostat	Thermostatschalter	Interruptor termostato
TC	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
STC	Spia termostato	Thermostat light	Voyant lumineux du thermostat	Thermostatkontrolleuchte	Testigo termostato
LC	Luce	Light	Lumière	Licht	Luz
RX	Resistenze	Heating elements	Résistances	Heizelement	Resistencias
RXU	Resistenze umidificatore	Humidifier heating elements	Résistances humidificateur	Heizelement Befeuchtung	Resistencias humectador
			74821030	AHL MHL MHL-UM RHL RHL-UM P110L TVHL TVHL-UM L LU V230 1N	